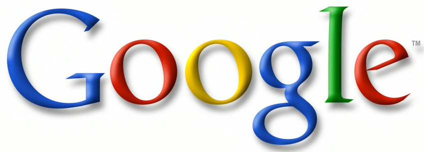
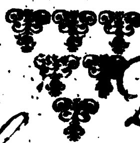


# L'ECOLE PARFAITE DES OFFICIERS DE BOUCHE,

QUI ENSEIGNE LES DEVOIRS du Maître d'Hôtel & du Sommelier ; la maniere de faire les Confitures seches & liquides, les Liqueurs, les Eaux les Pommades & les Parfums ; la Cuisine, à découper les viandes, & à faire la Patisserie.

*Neuviéme édition ; corrigée, & augmentée de Pâtes & Liqueurs nouvelles, & des nouveaux Ragoûts qu'on sert aujourd'hui.*

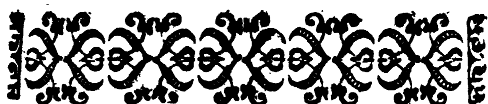


A PARIS,

Chez PIERRE RIBOU, Quay des Augustins, à la Descente du Pont-Neuf, à l'Image S. Loüis.

M. DCC. XIII.

*Avec Approbation, & Privilege du Roy.*



# PREFACE.

SI les Editions qui ont été faites de ce Livre, sont un grand témoignage de l'utilité dont il a été jusques icy pour le Public ; on peut dire que cette derniere, qui est beaucoup plus augmentée, aura lieu de le rendre plus content que jamais. Le Titre de cet Ouvrage ne dément rien de ce qu'il contient ; l'on y trouve bien des choses inconnuës dans les Livres de ce caractere qui ont été imprimez cy-devant ; tout y est dans un ordre bien mieux disposé, & ce qu'on y traite y paroît beaucoup plus intelligible & plus du goût des curieux en cet Art que dans les Editions precedentes.

Les Maîtres-d'Hôtel, les Sommeliers, & generalement tous les autres Officiers de Bouche, y trouveront des instructions fort essentielles à l'employ qu'ils occupent ; un Chef-d'Office sur tout y apprendra dans toute son étenduë tout ce qui regarde son Art, & les Particuliers curieux de sçavoir tout ce qui se fait au

Sucre pour le plaisir d'être mangé, y rencontreront tout ce qu'ils souhaiteront là-dessus, soit pour les Confitures, tant seches que liquides, que Pâtes, Marmelades de toutes sortes de manieres, & generalement toutes choses qui se peuvent servir sur Table dans un Dessert ; on y lit la maniere de faire toutes sortes de Liqueurs à boire, tant Syrops qu'Eaux de toutes sortes, Ratafiats, Rossolis, Hypocras, &c.

Et pour enrichir ce Livre à l'avantage du Public, on y a joint un Traité des Eaux de Senteurs, de la maniere de faire des Pastilles à brûler, & des Parfums bons pour la bouche ; la methode d'y preparer les Poudres differentes pour les cheveux, & dont on a cru devoir augmenter cet Ouvrage, conviendra assez à bien des personnes qui voudront apprendre le Mêtier de Parfumeurs, ainsi que ce qu'on y a dit des Savonettes, des Essences & Huiles parfumées, des Pommades, & de quelques Opiates pour les dents : Voilà en peu de mots le détail de ce que contient la premiere Partie de nôtre Ecole parfaite des Officiers de Bouche : Voicy ce qui regarde la seconde.

C'est un Cuisinier qui ose s'attribuer le nom de Parfait, puis que tout ce qu'on y décrit, est ce qu'il y a de plus à la

mode & de plus exquis ; dans cette vûë on n'a rien oublié de tout ce que l'on peut apprendre pour rendre les mets d'un meilleur goût & plus à la portée de tout le monde. Il y a dans cette Partie bien des manieres de choses assez communes, tant pour ce qui regarde la Volaille, Venaison, Gibier, que pour la Viande de Boucherie, qui peut satisfaire beaucoup dans des repas mediocres, sur tout à la Campagne & dans les Provinces, où il est plus rare qu'à Paris, de trouver des gens qui entendent parfaitement bien la Cuisine, & l'on peut dire que du plus petit au plus grand, chacun y trouvera ce qui lui convient : on a augmenté ce Traité d'une instruction facile pour sçavoir servir toutes sortes de Repas ; on l'a enrichie de Figures de Tables garnies differemment, avec une petite Explication pour l'intelligence de ceux qui ne sont pas bien versez dans cet Art ; enfin on n'a voulu rien oublier de ce qui pouvoit dans cette seconde Partie, contenter le Public.

La troisiéme, contient un Traité de Patisserie, non moins utile que les deux precedens ; on a parlé sur cet Art autant qu'on a jugé à propos de le faire pour la satisfaction de ceux qui se plaisent à patisser eux-mêmes, & qui trouvent meil-

leur ce qu'ils font, que ce qui sort de dessous la main d'un Patissier, outre que par tout on n'en trouve pas, & que s'il y en a, ils ont l'art d'accommoder si mal les choses, qu'on aime mieux se priver de patisserie, que d'en manger de si mal façonnée : Voila le compte qu'on a cru devoir rendre au Public de cette derniere Edition, où l'on peut dire qu'on n'a donné que des instructions, non moins certaines dans ce qu'elles regardent, qu'aisées à mettre en pratique, ce qui fait esperer qu'on ne s'empressera pas moins de l'acheter que celles qui l'ont precedée.





# TABLE DES CHAPITRES de l'Ecole parfaite des Officiers de Bouche.

## PREMIERE PARTIE.

TABLE



SECONDE PARTIE.

## TROISIÉME PARTIE.

# TABLE DES CHAPITRES.



---

## APPROBATION.

J'Ay lû par l'ordre de Monseigneur le Chancelier, *l'Ecole parfaite des Officiers de Bouche*, & j'ay crû qu'un Livre, dont on veut donner une septiéme Edition au Public, devoit être utile aux Particuliers qui l'achettent pour mettre en usage les Leçons qu'il contient. FAIT à Paris ce 10. Decembre 1707. DANCHET.

---

## PRIVILEGE DU ROY.

LOUIS PAR LA GRACE DE DIEU, ROY DE FRANCE ET DE NAVARRE: A nos amez & feaux Conseillers les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes Ordinaires de nôtre Hôtel, Grand Conseil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils & autres nos Justiciers & Officiers qu'il apartiendra; SALUT: Nôtre amé PIERRE RIBOU, Libraire à Paris, nous a fait exposer qu'il desireroit faire réimprimer un Livre intitulé,

*l'Ecole Parfaite des Officiers de Bouche, qui enseigne les devoirs du Maître-d'Hôtel & du Sommelier, la maniere de faire les Confitures seches & liquides, les Liqueurs, les Eaux, les Pommades & les Parfums, la Cuisine, à découper les Viandes, & à faire la Patisserie* ; s'il nous plaisoit de lui accorder nos Lettres de Permission pour nôtre Ville de Paris seulement, Nous lui avons permis & permettons par ces Presentes, de réimprimer, ou de faire réimprimer ledit Livre par tel Imprimeur qu'il voudra choisir, en telle marge, caractere, & autant de fois qu'il voudra, pendant le temps de cinq années consecutives, à compter du jour & datte des Presentes ; Faisons deffenses à toutes personnes d'en introduire d'Impression Etrangere dans aucun lieu de nôtre obéïssance, à tous Imprimeurs Libraires & autres de la Ville de Paris seulement, de réimprimer, faire réimprimer ledit Livre, à peine de mil livres d'amende contre chacun des contrevenans, applicable un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, un tiers à l'Exposant, & l'autre tiers au Dénonciateur, & confiscation des Exemplaires contrefaits, & de tous dépens, dommages & interêts: à la charge que ces Presentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs-Libraires à Paris, & dans trois mois du jour & datte desdites Presentes, que ladite réimpression sera faite dans nôtre Roïaume, & non ailleurs, & ce en bon papier & en beaux caracteres, conformement aux Reglemens de la Librairie, & qu'avant que de l'exposer en vente, il en sera mis deux Exemplaires dans nôtre Bibliotheque publique, un dans celle de nôtre Château du Louvre, un dans celle de nôtre tres cher & feal Chevalier Chancelier, Garde des Sceaux de France, le Sieur Phelypeaux, Comte de Pontchartrain, Commandeur de nos Ordres, à peine de nullité

des Presentes, du contenu desquelles, Vous mandons & enjoignons de faire joüir l'Exposant, ou ceux qui auront droit de lui, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la Copie des Presentes qui sera imprimée au commencement ou à la fin dudit Livre, soit tenuë pour bien & dûëment signifiée, & qu'aux Copies collationnées par un de nos amez & feaux Conseillers & Secretaires, foy soit ajoûtée comme à l'Original. Commandons au premier nôtre Huissier ou Sergent, de faire pour l'execution des Presentes, tous Actes requis & necessaires, sans demander autre permission, nonobstant Clameur de Haro, Charte Normande, & autres Lettres à ce contraires: CAR tel est nôtre plaisir. DONNE' à Versailles le 17. Decembre, l'an de Grace 1707. & de nôtre Regne le soixante-cinq, Signé, par le Roy en son Conseil, CARPOT.

*Registré sur le Registre No. 2. de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, page 290. Numero 560. conformement aux Reglemens, & notamment à l'Arrest d Conseil du 13. Aoust 1703. A Paris ce 12. Decembre 1707. Signé, L. SEVESTRE, Syndic.*

ECOLE



# ECOLE PARFAITE DES OFFICIERS DE BOUCHE.

## PREMIERE PARTIE.



### CHAPITRE PREMIER.

*Du Maître-d'Hôtel, & de ce qui concerne sa Charge.*



LA Charge de Maître-d'Hôtel n'est pas une des moins considerables. Le nom emporte la signification de la chose, & la fait connoître, sans qu'il soit besoin d'un long discours pour en décrire & la définition & la division; mais comme

chaque Maître-d'Hôtel a ses fonctions differentes, & selon les Maisons plus ou moins qualifiées, dans lesquelles il est entré; on a cru devoir donner une idée generale de ce que leur devoir les oblige de faire alors, afin tant pour leur interêt propre, que pour celui de leur Maître, chacun de ces Officiers fassent tout dans l'ordre, & s'acquittent avec honneur de leur employ.

Si-tôt qu'un Maître-d'Hôtel prend possession de sa Charge, il faut qu'il fasse une visite generale & exacte de l'Office & de la Cuisine. Dans l'Office, il fera une espece d'inventaire de la vaisselle d'argent en pieces & en poids par détail, comme aussi du linge & des utenciles qui s'y rencontreront. Dans la Cuisine, il verra & considerera toutes les provisions, tant de bouches, qu'autres, qui pareillement s'y trouveront. Et aprés avoir donné les ordres necessaires tant au Chef d'Office qu'à l'Ecuyer de Cuisine, il ira lui-même acheter les viandes & autres choses qu'il jugera à propos pour le service.

Estant de retour, il ira derechef à l'Office & à la Cuisine, & ordonnera les mets & les services du Repas, selon qu'il sera plus ou moins grand; il en fera re-

tarder ou avancer l'heure ſelon l'ordre qu'il en aura reçû. Cette heure eſtant venuë, il prendra une ſerviette blanche qu'il pliera en long, & qu'il ajuſtera ſur ſon épaule à l'ordinaire, devant ſe ſouvenir qu'elle eſt la marque de ſon pouvoir, & le ſigne particulier qui demontre ſon Office, pour faire voir combien cette Charge eſt conſiderable, qu'elle ne déroge pas même à la Nobleſſe, & qu'elle eſt plûtôt d'honneur que de ſervice, il peut ſervir l'épée au côté & le chapeau ſur la tête, mais ayant toûjours la ſerviette pliée & ajuſtée en la poſture que demande ſon employ.

Le premier ſervice étant dreſſé, il marchera devant, & le fera porter avec ordre par les Perſonnes qui ſeront deſtinées à cet employ. En entrant dans la Salle où ſe doit faire le Repas, & où eſt la Compagnie, il ôtera ſon chapeau, mais incontinent aprés il le remettra ſur ſa tête. Il mettra le couvert, & garniera la table d'autant d'aſſiettes qu'il ſçaura y avoir de perſonnes pour ſe mettre à table; on ſçait comment cela ſe fait, la propreté qu'il y faut obſerver, le bel ordre qu'on y doit tenir, & comment tout ce qui couvre la Table y doit être placé. Le Couvert étant mis, la Compagnie ſe diſ-

posant à laver les mains, il prendra la serviette d'essuy par les deux bouts; & lors que la ceremonie en sera faite, il la lui jettera doucement & adroitement: Il la reprendra lors que l'on s'en sera servy, & la reportera au buffet.

On pratiquoit autrefois cette maxime, mais aujourd'huy on ne sert plus d'eau sur les mains dans les grandes Maisons; mais on a une serviette moüillée qu'on presente sur un Bassin, & à laquelle les conviez, ou les personnes ordinaires du Repas s'essuient les mains, on suppose que le Maître-d'Hôtel ait fait servir le premier service.

Son devoir alors veut qu'il demeure dans la Salle ou Salon, ou autre endroit où l'on mange, & toûjours derriere la chaise de la premiere place de la Table, ou derriere celle du Maître, jusqu'à ce qu'il faille aller querir le second service; il faut pour cela qu'il mene avec lui assez de monde, auquel il fera porter les plats & les assiettes: Il marchera toûjours devant; il couvrira la Table de même façon qu'au premier, & pratiquera le même ordre en tous les autres. Il aura particulierement & toûjours l'œil sur le Maître ou sur la Maîtresse, attendant le signe de servir ou de desservir. Enfin aprés avoir

fait le Repas & levé le fruit qui est le dernier service, les assiettes & la nape, il donnera ordre de faire couvrir les autres Tables.

Il est à remarquer, que pendant le Repas il a pouvoir de commander à tous les Officiers de la Maison, sans y comprendre toutefois les Gentilshommes, les Demoiselles, les Filles de Chambre, & les Valets de Chambre, ausquels il n'a ordre ny pouvoir que de leur donner les choses necessaires pour leur repas.

Comme cette Charge ne s'étend pas seulement à l'achapt, à l'aprêt, & au service des viandes necessaires de jour à autre, & de repas en repas, mais aussi à la provision des choses dans leur temps & dans leur saison, qui est une des premieres maximes de l'œconomie, dont le Maître-d'Hôtel est comme le Chef & le Surintendant, le Ministre & le Dispensateur; il faut que ce Maître-d'Hôtel soigne à se pourvoir des provisions necessaires à la Maison, son employ exige de lui ce soin, & c'est par là qu'il fait connoître sa vigilance en tout ce qui regarde sa Charge.

Ainsi il se pourvoira en Esté, de Bois & de Charbon, de toutes sortes de confitures tant seches que liquides, de Pastes

aussi de toutes sortes, de Fruits, de Syrops rafraîchissans, de Concombres, de Pourpier, & de Passepierre salez & vinaigrez, de Champignons, de Morilles, de Monsserons secs, de Vinaigre de toutes sortes de fleurs & de goûts.

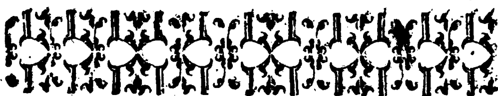
En Automne, de Vin, encore une fois de Bois & de Charbon, en cas qu'il n'y eût pourvû suffisamment en Esté, de Lard à larder, de Chandelle, &c.

En Hyver, de Glace & de Neige dans les Glacieres; de Rossolis, de Populo, d'Angelique, & autres liqueurs qu'on sert ordinairement: au Printemps il fera les provisions que voicy; comme Lard à larder, Jambons de Mayence, de Bayonne, & autres, Saucissons de Boulogne, gros & petits; Langues de Bœuf salées; Cuisses de Bœuf desossées, grasses, salées & fumées; Fromages de Brie affinez; Fromages de Roquefort de haut goût; Fromages de la grande Chartreuse à la côte rouge; un Baril d'Anchois; un Baril d'Olives de Lucques; du Poivre noir, & du Poivre blanc; du Gingembre, des Cloux de Giroffle massifs, de la Canelle, du Poivre long, Gomme d'Adragan, Ecorce de Citron verte, &c.

Il est encore de son devoir & de sa Charge, que ces provisions étant faites,

il les fasse soigneusement serrer dans un coffre. Si le Maître que sert le Maître-d'Hôtel est un homme d'armée, il se servira de ces provisions pour emporter, il les fera charger sur un Chariot, sur un Fourgon, ou sur des Mulets; & qu'il n'oublie pas d'y faire mettre du sucre, des Amandes, de la Bougie, de la Chandelle, & quelques Flambeaux de cire jaune. Il fera de plus emplir les Caves & les Cantines, de Bouteilles de bon Vin de Bourgogne ou d'Espagne, ensemble des autres Liqueurs délicieuses, comme Blanquette, Rossolis, Populo, Angelique, outre le Vinaigre rosat & l'Huile vierge pour les Salades.

Il n'oubliera pas aussi la vaisselle d'argent, qu'il fera soigneusement serrer & enfermer, le linge de Table, & toutes autres utenciles necessaires pour l'Office & pour la Cuisine; comme par exemple, un Four de cuivre rouge, trois Poislons, une Bassine, un Fourneau de fer, des Verres & des Bouteilles; un Mortier de marbre, & toutes choses necessaires à l'Office. Pour la Cuisine, six Marmites, qui se mettront l'une dans l'autre, deux Chaudieres, deux grandes Cassolettes, une Poisle à frire, & une autre Poisle à fricasser, un Poislon, une Cuilliere à Pot, une Ecumoire, des Lardoires, des Tripiers de



## CHAPITRE II.

*De la maniere de découper les Viandes, de la difference & de la distinction des morceaux qui sont les meilleurs & les plus convenables à presenter aux personnes selon leur condition.*

IL y avoit autrefois chez les Grands des Charges d'Ecuyer-Tranchant, qui étoient occupez chez les Princes, à dépecer & à servir les viandes; cette Charge n'est plus en usage aujourd'huy, mais on appelle encore *Ecuyer-Tranchant* celui d'une Compagnie qui dépece adroitement les viandes qu'il sert; les Allemans se piquent fort d'être bons *Ecuyers-Tranchans*, ils ont des Maîtres experts qui leur apprennent cet Art.

Quiconque vouloit entrer en cette Charge, devoit être bien fait de sa personne, adroit, dispos, & bien couvert, parce qu'ayant à paroître & à servir devant son Maître aux plus douces heures de la journée, qui sont celles du Repas,

& quelquefois devant des Compagnies extraordinaires & étrangeres, il auroit été mal-seant de s'y trouver sans toutes ces qualitez.

Il devoit entr'autres choses sçavoir disposer les assiettes, en sorte que plusieurs Personnes étant à table, il ne donnât point sujet de mécontentement ; il devoit aussi étudier les appetits de son Maître.

La Compagnie étant à Table, il devoit aller à l'endroit où étoient ses utenciles, il se mettoit sur l'épaule gauche une serviette qui étoit sur les couteaux, il en prenoit un, & découvrant les viandes servies en plats couverts, il en faisoit l'essay avec des tranches de pain preparées ; le tout conformément à l'usage du Pays où il se rencontroit, & dont il devoit sçavoir ou apprendre les ceremonies.

L'essay fait, voicy l'ordre des plats qu'il devoit tenir : d'abord il découpoit les viandes boüillies, ensuite les ragoûts, puis les viandes roties, donnant ordre cependant qu'il y eût de la sausse sur les assiettes, & du sel sur leurs bords.

Il y a encore plusieurs autres particularitez qui regardoient les fonctions de cette Charge, & qu'il seroit trop

long & inutile de décrire icy nôtre dessein n'étant pas d'en donner des instructions entieres pour s'en servir, puisque, comme nous avons déja dit, la Charge d'Ecuyer-Tranchant n'est plus en regne.

On n'a mis ce Chapitre cy, qu'en vûë d'apprendre aux Curieux la maniere de découper proprement les viandes, & de les servir de même, étant vray de dire aujourd'huy, que c'est une maniere galante parmy les François & tout-à-fait du beau monde de sçavoir dépecer du Gibier, une Volaille, ou autre viande telle qu'elle soit, pour en presenter à une Compagnie; combien voit-on de gens embarrassez souvent sur cet article, & qui pour la honte qu'ils ont de ne pouvoir s'en bien acquiter, voudroient pour bien des choses en être instruits.

Quand on veut bien dépecer une viande, il faut lors qu'on est à table se lever toutes les fois qu'on veut faire cette operation; mais pour s'acquiter de cette civilité, voicy quelques remarques qu'il y a à faire là-dessus.

La dissection des Oyseaux est la plus difficile à faire, & la moins connuë, & pour en avoir la connoissance, il est bon de donner en general le nom de toutes les

jointures, afin que l'on puisse pratiquer avec plus de facilité ce qu'on en va dire sur chaque espece ; tout le dénombrement de ces jointures se trouve dans la Figure qui suit.

---

## Noms de toutes les jointures des Oyseaux.

1. *Le costé gauche du Col.*
2. *Le costé droit du Col.*
3. *Le dessus de l'Aisle droite.*
4. *La petite jointure de l'Aisle droite.*
5. *Le dessous de l'Aisle droite.*
6. *La jointure du Genou de la Cuisse droite.*
7. *Le dessus de la Cuisse droite.*
8. *Le dessous de la Cuisse droite.*
9. *Le costé droit du Croupion.*
10. *Le costé gauche du Croupion.*
11. *Le Croupion.*
12. *La jointure du Genou de la Cuisse gauche.*
13. *Le dessous de la Cuisse gauche.*
14. *Le dessus de la Cuisse gauche.*
15. *Le dessous de l'Aisle gauche.*
16. *La petite jointure de l'Aisle gauche.*
17. *Le dessus de l'Aisle gauche.*
18. *Le dessus de l'Estomach.*
19. *Le dessous de l'Estomach.*
20. *La Fourchine du Col.*

## Dissection du Pigeon à l'Italienne, &c.

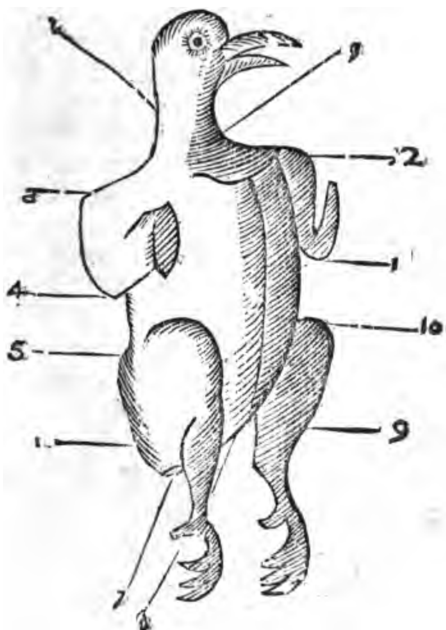
Le Pigeon, la Colombe, & autres Oyseaux semblables, se découpent tous d'une même façon: A l'Italienne on leur donne treize coups, comme il est facile de voir dans la Figure.

L'on peut aussi presenter le Pigeon entier, & quelquefois coupé en pieces, comme vous verrez dans la Figure suivante.

On ne repete point icy comme dans l'article precedent, le nom des jointures, on ne le fera point aussi dans les articles qui suivent, parce que ce ne seroit qu'user de redites.



# Diſſection du Pigeon à l'Italienne, &c.

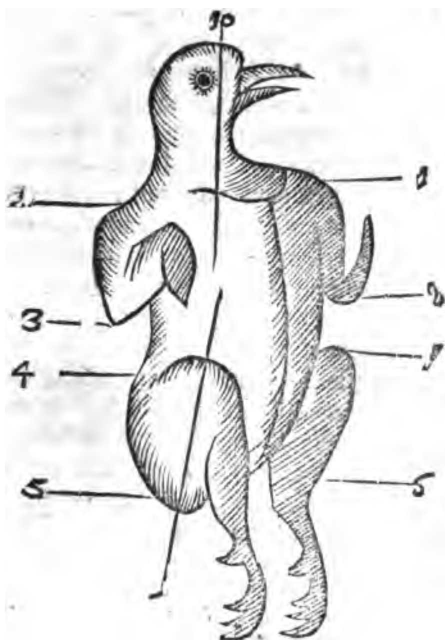


## *Dissection du Pigeon en deux pieces.*

Le Pigeon, comme on vient de dire, se peut servir entier, mais il est bon aussi quelquefois de le couper en deux, quand il n'y a pas dequoy en fournir à tous les conviez ; outre qu'il peut être plus agreable de cette sorte à celuy à qui on le presente ; toutefois cela dépend de la discretion de celuy qui fait l'Office d'Ecuyer-Tranchant, lequel doit avoir égard à la quantité de ceux qui sont à table.



## Diſſection du Pigeon en deux pieces.

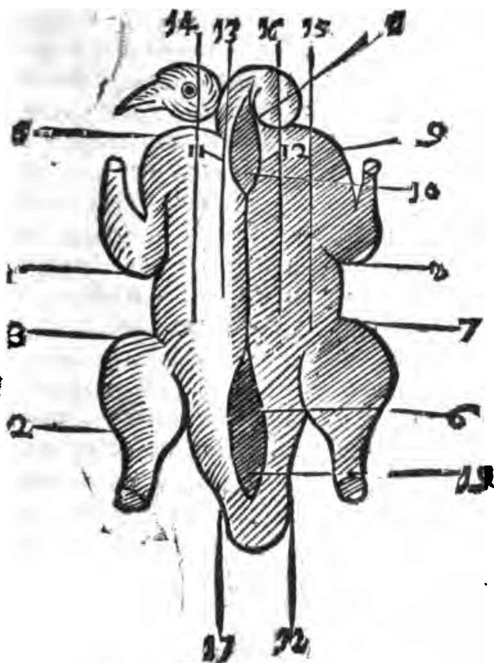


## *Dissection de la Poule boüillie.*

C'est une viande assez commune & assez ordinaire que la Poule boüillie ; neanmoins beaucoup de Personnes ne sçavent pas comment il la faut trancher & la servir comme il faut. Suposé donc qu'il y ait huit personnes à table à qui l'on en veüille presenter, l'une des aisles en est le premier morceau ; le second, une partie du croupion, avec la fourchine ; le troisiéme, l'autre aisle ; le quatriéme, encore une autre partie du croupion, avec les deux petites fourchines ; le cinquiéme, le dos, avec le reste du croupion ; le sixiéme, le ventre ; le septiéme, l'une des cuisses ; & le huitiéme, l'autre cuisse. S'il se rencontre quelque Personne de grande condition, ajoûtez quelque chose à ce que vous luy presenterez, comme une partie du croupion, ou du blanc.



# Dissection de la Poule boüillie.



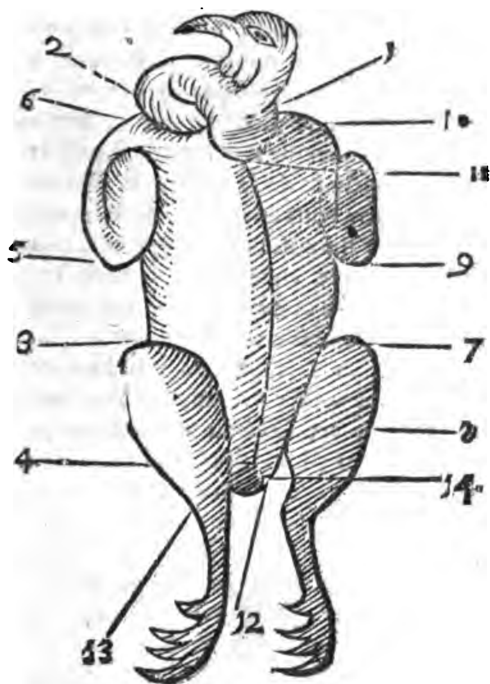
## *Dissection du Chapon à l'Allemande.*

Le Chapon à l'Allemande est plus tranché que celuy à l'Italienne, & à moins de coups, mais les morceaux en sont plus beaux & plus honorables. Vous en pouvez faire huit assiettes: la premiere, l'aisle: la 2. une partie du croupion & la fourchine: la 3. l'autre aisle: la 4. une autre partie du croupion, & les deux petites fourchines: la 5. le ventre: la 6. le reste du croupion, & le dos: la 7. une cuisse: la 8. l'autre cuisse.

L'on peut lever du blanc, & en servir pour orner davantage une assiette; mais cela dépend de la discretion de celuy qui tranche.



## Dissection du Chapon à l'Allemande.

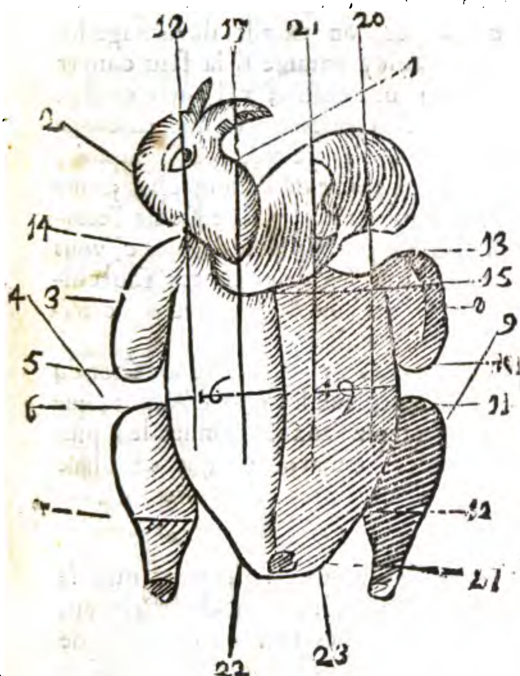


## Dissection du Coq-d'Inde.

Le Coq d'Inde se tranche dans le plat, comme il est aisé de voir en la Figure suivante. On peut aussi le couper en plusieurs morceaux, pour lesquels voicy à peu prés l'ordre que vous devez tenir. Le blanc en est le plus délicat au sentiment de quelques-uns, d'autres font plus de cas de l'aisle & de la chair qui y tient, c'est pourquoy vous en presenterez, 1. une partie, avec un costé du croupion; 2. la fourchine, avec encore une partie du blanc; 3. l'autre costé du croupion, avec un morceau de blanc; 4. les deux petites fourchines, avec encore un morceau de blanc; 5. une aisle; 6. l'autre aisle, &c. Enfin comme cet Oyseau est ordinairement assez gros, les aisles & les cuisses se peuvent aussi couper en divers morceaux, dont il est aisé de sçavoir lesquels sont les plus délicats: vous pouvez aussi couper le blanc en plus de parties que celles qui sont marquées; au reste cet Oyseau se dépece comme le Poulet & se sert de même, excepté que lors qu'il est gros on découpe les aisles en plusieurs parties, & l'on presente toûjours celles du costé de l'aisle aux Personnes les plus distinguées.

Dissection

# Dissection du Coq-d'Inde.



## Dissection de l'Oye à l'Allemande.

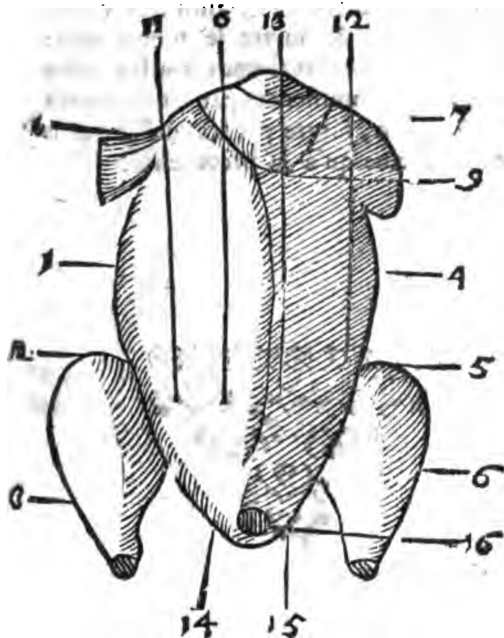
L'on tranche l'Oye à l'Allemande, d'une autre façon que l'Oye à l'Italienne, car l'on en découpe l'estomach en plus de morceaux, & l'on emplit davantage les assiettes. Voicy comme il la faut couper & servir ; 1. une cuisse ; 2. l'autre cuisse ; 3. un costé du croupion, & une partie de l'estomach ; 4. l'autre costé du croupion, & encore une partie de l'estomach ; 5. une aîle ; 6. l'autre aîle ; 7. le reste de l'estomach, à quoy, s'il y a peu de blanc, vous pouvez ajoûter les deux petites fourchines ; 8. la fourchine & le milieu du croupion ; le reste à discretion.

Si vous voulez, vous pouvez ajoûter du blanc aux morceaux les plus délicats, que vous presenterez aux Personnes les plus considerables, remarquant que ce blanc est ordinairement presenté le premier.

### Dissection de l'Oye à la Françoise.

L'Oye se découpe autrement que le Poulet, parce que comme un Oyseau d'eau, on luy leve les aîles non pas du costé de la jointure, mais en les coupant en biais & par l'extremité d'en bas qui regne sur le costé, on en coupe l'estomach en filets, ce sont les morceaux les plus honorables, le reste se sert comme le Poulet.

## Dissection de l'Oye à l'Allemande.

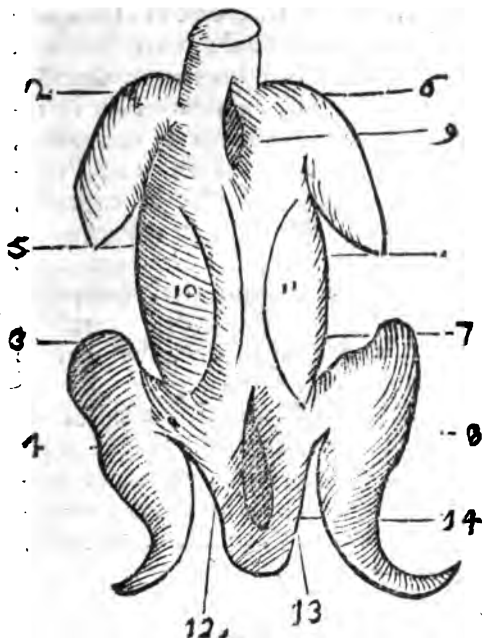


## *Dissection de l'Oye à l'Italienne.*

Vous pouvez couper l'Oye à l'Italienne en plusieurs morceaux, ainsi que celle à l'Allemande, & suivre le même ordre pour la servir : mais si vous voulez, vous pouvez aussi commencer par les morceaux de l'estomach, suivre par les cuisses, & le reste de même qu'à la precedente.



# Diſſection de l'Oye à l'Italienne.



## Dissection du Canard.

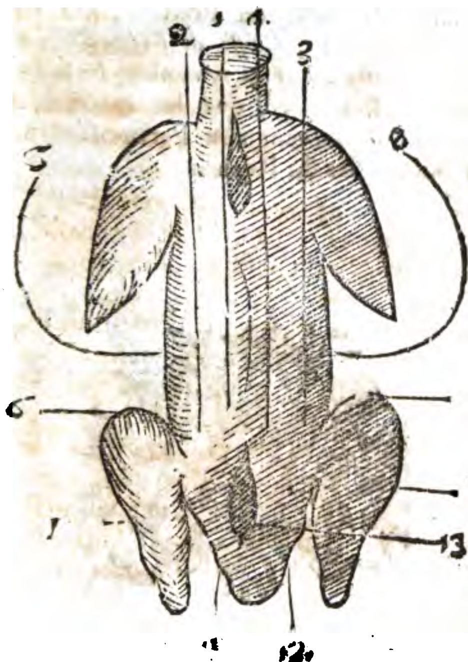
Le Canard étant petit, il faut le trancher entier : s'il est grand, vous en servirez, 1. une cuisse, avec la fourchine du col ; 2. l'autre cuisse, avec les deux petites fourchines ; 3. une partie du croupion, avec une partie du dessus de l'estomach ; 4. une autre partie du croupion, aussi une autre partie du dessus de l'estomach ; 5. une aîle, avec la carcasse ; 6. l'autre aîle, & le reste du croupion.

L'on commence ordinairement à le servir par les deux pieces de l'estomach, ce qui est le meilleur ; mais le tout dépend de la discretion de celuy qui le tranche.

Les aîles se levent ainsi que celles de l'Oye, on en découpe l'estomach en aiguillettes, qu'on sert aux personnes ausquelles les honneurs de la Table sont déferez, puis les aîles, ensuite la carcasse, & aprés les cuisses.



# Diſſection du Canard.

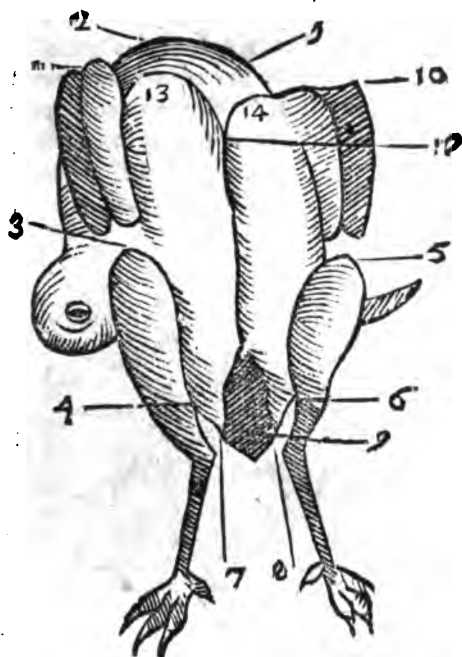


## Dissection de la Beccasse.

Il n'y a point de difference entre cette dissection & celle du Poulet, on dit proverbialement, *Cuisse de Beccasse, & aîle de Perdrix, sont les morceaux les mieux choisis*; c'est-à-dire, que les cuisses de Beccasses se servent aux Personnes les plus honorables du Repas.



## Dissection de la Beccasse.

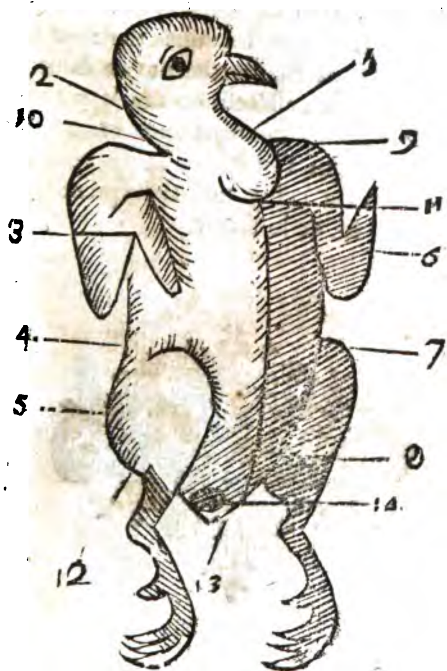


## *Dissection de la Perdrix.*

A la difference de la Beccasse ; les cuisses de la Perdrix sont les parties les plus délicates & les plus honorables à servir, pour le reste elle se découpe comme la volaille, & se sert de même.



# Dissection de la Perdrix.

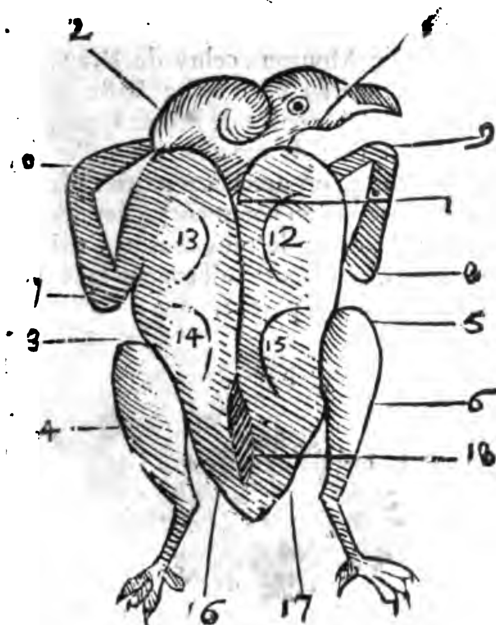


## *Dissection du Faisan.*

La dissection de cet Oyseau est assez indifferente : car les uns tiennent que le blanc, particulierement au bout de l'estomach, en est le morceau le plus délicat : d'autres tiennent que ce sont les cuisses : ce qui fait qu'on laisse cela à la discretion de celuy qui entreprend de le dépecer, & de le servir.



# Dissection du Faisan.

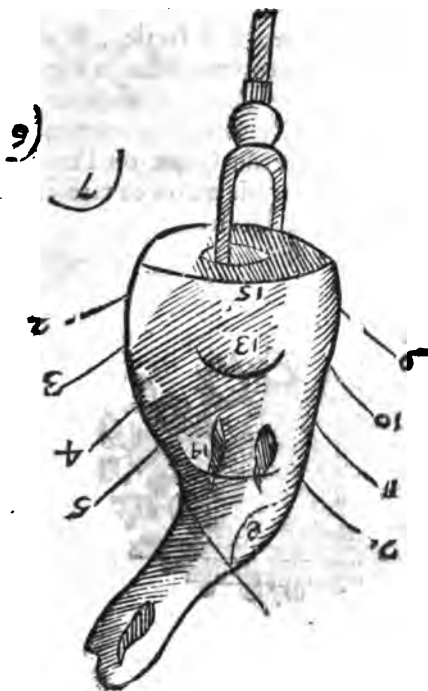


## Dissection du Gigot de Mouton, de Veau, &c.

Le Gigot de Mouton, celuy de Veau, de Dain, de Cerf, & d'autre Beste de telle nature, se tranchent de même façon, & l'on en fait tant de morceaux que l'on veut. On sçait qu'on prend ces parties par le manche, & qu'on commence à les découper par l'endroit le plus charnu, qui est le dedans, reservant à découper aprés le dos & les autres parties.



# Dissection du Gigot de Mouton, de Veau, &c.



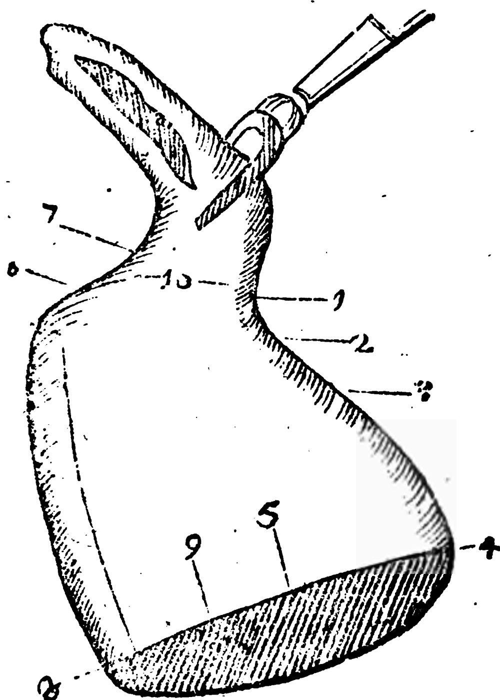
## Dissection de l'Epaule de Mouton.

Cette dissection est si facile, si ordinaire, & si bien exprimée dans la Figure, qu'on a cru être inutile d'en faire un long discours. Cependant on remarquera qu'à la difference du Gigot on l'entâme par le dos; la viande qu'on en tire est la plus honorable à servir.



Dissection

# Dissection de l'Epaule de Mouton.

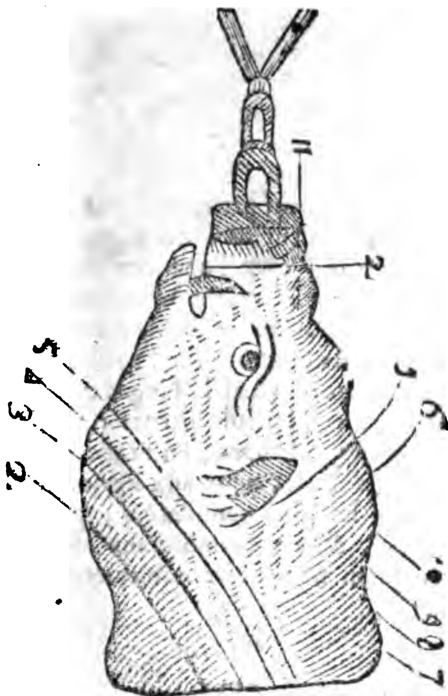


## Dissection de la Hure de Sanglier.

La Hure de Sanglier eſt ordinairement ſervie froide. Pour la trancher avec ordre, vous commencerez par les oreilles, & vous continuërez par les machoires, que vous couperez par tranches le plus prés des deux coſtez du col que vous pourrez : mais remarquez qu'il faut ſervir ces tranches devant les oreilles.



## Diſſection de la Hure de Sanglier.

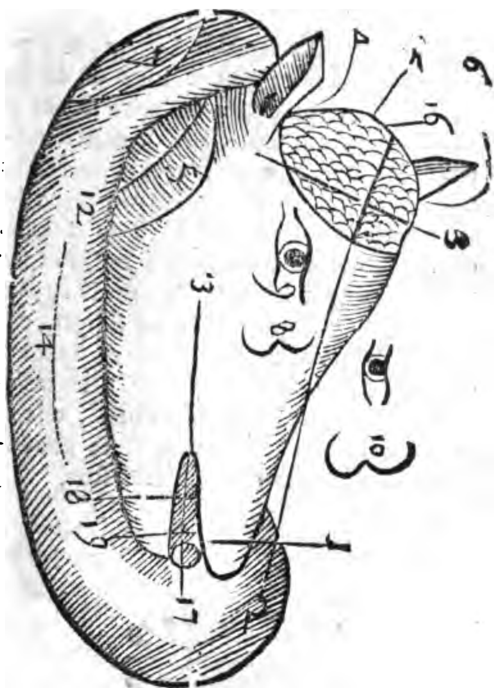


## Dissection de la Teste de Veau.

En Allemagne, & en d'autres Païs l'on sert la Teste de Veau toute ouverte: ce qui fait qu'il est à propos d'en commencer la dissection par les oreilles; & continuer comme vous voyez dans la Figure. A l'égard de l'ordre de la servir, il faut premierement presenter l'une & l'autre temple, j'entens à deux personnes; ensuite un œil avec l'une des dents qui sont auprés de la machoire; l'autre œil aprés, avec l'autre semblable dent: Continuez par les deux oreilles, par les costez des machoires, & par la langue que vous trancherez en plusieurs parties: Voilà la maniere des Allemans; en France on sert les oreilles & les yeux aux Personnes de la Table les plus considerées, puis les Bajouës, & autres morceaux de cette piece qu'on ne peut veritablement determiner.



## D'ſſection de la Teſte de Veau.

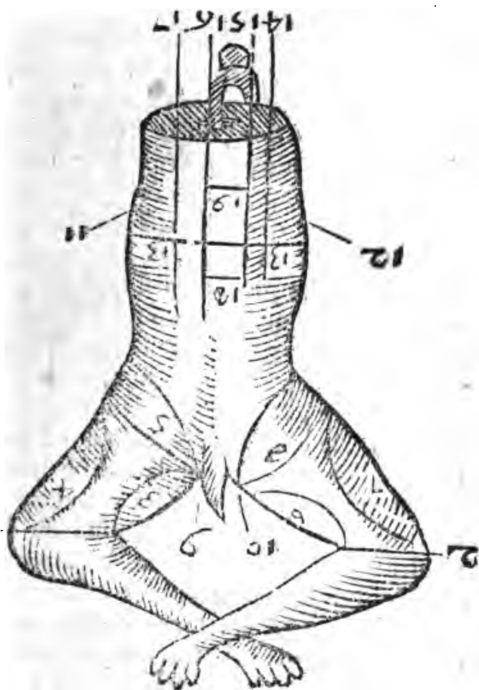


## Dissection du Liévre.

Pour bien découper le Liévre, on commence à le fendre tout le long du dos au defaut de l'épine, à prendre depuis le cou, en descendant en bas, puis découpant chaque partie en travers; on sert les dessus des reins comme les morceaux les plus délicats; on remarquera qu'autrefois on se servoit de fourchettes faites exprés pour découper les viandes; mais aujourd'huy on n'y employe que les doigts, cela est moins embarrassant, outre que lors qu'un homme ou une femme a les mains bien propres & bien blanches, cela ne peut que faire plaisir à voir faire une dissection de viande telle qu'elle soit.



# Dissection du Liévre.



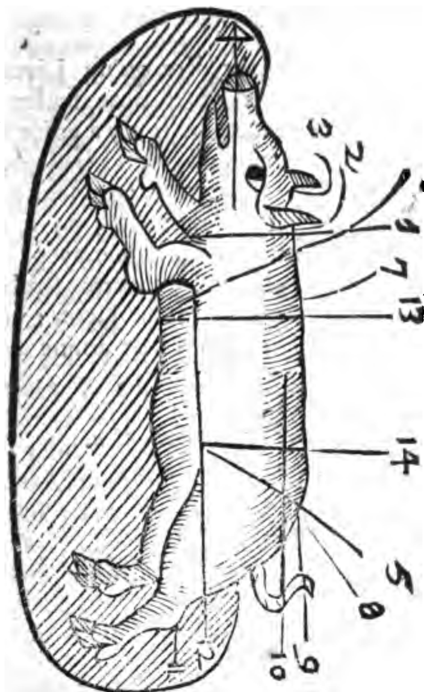
## *Dissection du Cochon de Lait.*

Cet Animal étant l'un des plus grands qui se servent entiers ordinairement sur la table, la dissection en est assez particuliere & assez longue : du premier coup on coupe la teste, c'est-à dire, on la separe du reste du corps : ensuite aux deux & troisiéme coups l'on coupe les deux oreilles, au quatriéme l'on divise la teste en deux parties : Cela fait on commence à couper la partie des reins par la cuisse gauche, ce qui fera le cinquiéme coup : l'on continuë par l'épaule gauche, & ce sera le sixiéme ; pour le septiéme, l'on coupera l'épaule droite, & la cuisse droite pour le huitiéme, le long de l'épine du dos à gauche, & l'autre partie de la même épine, qui est la droite, feront les neuviéme & dixiéme coup : On coupe l'épine du dos en deux, & on la tranche le long des côtes qui y restent attachées, faisaut en sorte que la peau y tienne c'est ce qu'on estime le plus dans le Cochon de lait.

Or à l'égard de l'ordre dans lequel il le faut servir, il y en a qui tiennent que le morceau prés du col, principalement quand il est bien cuit, est le meilleur ; d'autres croyent que ce sont les jambes, dont je demeure d'accord, aussi-bien que les côtes.

Dissection

## Diſſection du Cochon de Lait.



*Dissection de la Grive à l'Italienne, de l'Etourneau à l'Allemande, de la Beccassine, &c.*

Comme on peut dire qu'un Livre de cette nature n'est pas propre seulement pour la France; mais qu'il n'y a point d'étrangers qui ne se fassent un plaisir de le lire, pour aprendre à y satisfaire leur goût & à y découper les viandes; on a esté bien aise de leur en donner le moyen.

Tous ces Oyseaux, & autres semblables, se tranchent de même façon: vous en voyez la Figure, qui leur donne neuf coups à l'Italienne; sçavoir,

1. *Le costé du Cou.*
2. *L'autre costé du même Cou.*
3. *L'Aîle droite.*
4. *La Cuisse droite.*
5. *Le côté du Croupion.*
6. *L'autre côté du même Croupion.*
7. *La Cuisse gauche.*
8. *L'Aîle gauche.*
9. *La Fourchime du Cou.*

Ordinairement ils se presentent entiers à cause de leur petitesse, du moins cela se pratique en France à l'égard des Grives ou des Etourneaux; ou bien on ne les coupe qu'en deux parties.

## *Dissection du Poulet.*

On commence à prendre une aîle, à en chercher la jointure avec le coûteau, puis l'ayant trouvée on en coupe les petits nerfs qui la tiennent jusques presque à moitié, puis en tirant cette aîle de la main qui la tient, on l'emporte aisément; cela fait on dépece ainsi l'autre aîle, puis on leve les cuisses en donnant un coup de couteau dans le dessous, on les écarte, on les tire, & elles se levent ainsi. ensuite on partage le Poulet en deux par la fourchine du cou, & on en rompt le croupion, les aîles sont les parties les plus honnêtes à servir, s'il y a des Poulets suffisamment, on servira de ces endroits autant qu'on pourra aux personnes ausquelles l'honneur est dû; si ces Poulets sont en petit nombre, & que les Conviez soient d'égale condition, on coupera les aîles en deux, qu'on presentera; la carcasse se sert ensuite, c'est-à-dire, la partie du côté du croupion, puis l'autre, ensuite les cuisses. S'il y a à la table des personnes qui nous soient bien superieures, & ausquelles on veüille déferer tout l'honneur du Repas, il faudra leur servir les aîles entieres, sans avoir égard que les autres en ayent part,

## *Dissection du Chapon à l'Italienne.*

Le Chapon à l'Italienne découpé, a beaucoup de coups, & les morceaux en sont petits : C'est pourquoy il faut considerer & servir, 1. une aîle ; 2. l'une des parties du croupion, avec un peu de blanc ; 3. l'autre aîle ; 4. une autre partie du croupion, avec aussi un peu de blanc ; 5. la fourchine, avec le reste du croupion ; 6. le ventre, avec les deux petites fourchines ; 7. une cuisse ; 8. l'autre cuisse, lesquelles se presentent toûjours les dernieres, comme étant les morceaux les moins estimez.

S'il y a quelque Personne de consideration, vous ferez comme on a dit au discours de la Poule boüillie, luy servant quelque chose plus qu'aux autres ; & remarquez en passant, qu'il y en a qui tiennent que le blanc de Chapon en est le morceau le plus délicat & le plus digne d'être presenté.

Il y en a qui n'estiment pas tant cette partie, du moins en France, & pour découper ce Chapon à la Françoise, il faut faire comme à l'article du Poulet.

## *Dissection du Coq-d'Inde froid.*

La Dissection du Coq-d'Inde froid se fait de même que lors qu'il est chaud, autrefois on le coupoit par moitié, mais ce n'est plus la mode.

## *Dissection de la Longe de Veau.*

La Longe de Veau étant une piece assez grosse & assez massive, elle se tranche en beaucoup de morceaux : c'est pourquoy je ne vous donne point d'avis sur cette dissection, sinon qu'à chaque morceau que vous presenterez aux principaux de ceux qui sont à la table, vous ajoûtiez un peu du Rognon avec son gras.

C'est pourquoy on leve d'abord les Rognons qu'on dépece en plusieurs morceaux selon le nombre des personnes ausquelles vous voulez en presenter : il y en a qui font un achis de ce Rognon, qu'ils assaisonnent bien, & dont ils font des Roties ou une Omelette.

## *Dissection de la Poitrine de Mouton, &c.*

La Poitrine de Mouton, celle de Veau, &c. se tranchent & se servent de

même façon, ſçavoir côte par côte, & pour le faire adroitement & proprement, il n'eſt queſtion que de ſçavoir trouver les jointures des os, dans l'extremité d'en bas des côtes, il n'y a point dans cette piece de viande de morceaux diſtinguez, on regarde ſeulement ceux qui paroiſſent les mieux rotis, & de plus belle couleur.





## CHAPITRE III.

*Du Sommelier, de ses devoirs, & de ceux du Chef d'Office.*

UN Sommelier est un Officier de Table d'un grand Seigneur, c'est lui qui agit pour ce qui regarde la dépense, qui doit conserver tout ce qui lui est commis & le distribuer dans l'occasion ; & pour cela il faut qu'il soit fidele, adroit, & qu'il ait la propreté en recommandation.

Cet employ est fort honorable, parce qu'il ne se pratique que chez les Princes, ou autres personnes du premier rang, ausquelles il convient d'avoir beaucoup d'Officiers.

Quand un homme prend possession de la Sommellerie, sa prudence veut d'abord qu'il se fasse instruire de l'ordre qu'il doit garder dans le service de Table, & qu'il sache du Maître-d'Hôtel quelle est la distribution qu'il faut qu'il fasse des choses qui sont commises à sa garde.

Il prendra la vaisselle d'argent en compte, & le linge qui regarde l'Office,

& en dressera un Memoire qu'il fera signer du Maître-d'Hôtel & de lui, afin qu'on ne lui en redemande pas plus qu'on ne lui en aura donné.

Instruit des devoirs ausquels son employ l'engage, il sera exact de se trouver aux heures qui l'y appelleront, & qui sont celles ordinairement des Repas.

Ce temps venu, il disposera toutes choses pour le service de Table, & mettra dans une Corbeille garnie en dedans d'une nappe, qui débordera de tous côtez, les Bassins d'argent, les éguieres, les assiettes, les salieres, les fourchettes, les couteaux, les nappes, les serviettes, & autres utenciles, qui conviendra pour cela, avec le Pain.

Quand l'heure du Repas approche, il appellera un aide ou autre domestique, pour lui aider de porter cette Corbeille dans la Salle, Salon, ou autre endroit où l'on doit dresser le Couvert.

Là cet Officier dressera la Table, la couvrira des meubles ordinaires, il garnira le Buffet de ceux qui lui conviennent, tels sont les bassins, les aiguieres, le vinaigrier, le verjussier, les piles d'assiettes mises avec symetrie, les soucoupes pour mettre les verres, des cueillieres & des fourchettes pour changer en cas de besoin.

Aux côtez de ce Buffet seront les Cuvettes pleines d'eau & de glace, & dans lesquelles on mettra rafraîchir le vin; s'il y a quelques bouteilles qu'on ne veüille pas mettre rafraîchir, parce que tout le monde n'aime pas la glace, on les placera dans le fond du Buffet, qui est pour l'ordinaire une longue table appliquée contre le mur.

Aprés le Buffet garni, le Sommelier garnira la Table d'autant d'assiett s qu'il sçaura qu'il y aura de monde à table: voici à peu prés la maniere de mettre un Couvert.

On étend d'abord la nappe sur la Table, elle doit déborder de tous côtez à quatre doigts ou environ prés de terre; sur cette nappe on dresse les assiettes à distances égales l'une de l'autre.

A la main droite de chaque assiette on met les couteaux, & toûjours le tranchant du côté des assiettes puis les cuillieres le creux en bas, observant de ne les point croiser, & les serviettes sur les assiettes, autrefois on faisoit prendre à ce linge plusieurs figures; mais aujourd'huy on ne s'amuse plus à cela, une serviette pliée en carré ou en triangle est celle dont on couvre les Tables.

S'il y a une place de distinction à mar-

quer, c'est toûjours à l'endroit de la Table qui est le plus honorable, & c'est selon que les Tables sont tournées, la pratique & un peu de bon sens décide de cela dans l'endroit où le Couvert est mis.

Si c'est un Prince qui doit manger à cette Table, on mettra seulement un Couvert sur la Table, & l'on attendra à la garnir entierement que ce Prince lui ordonne, lors qu'il vient pour se placer, & alors on prend les assiettes empilées sur le Buffet qu'on sert incontinent avec les autres utenciles de la Table qui doivent les y accompagner.

Le Couvert étant ainsi dressé, le Sommelier dispose son fruit dans des Corbeilles, & tout ce qu'il juge à propos qui le suive; il prepare ses Salades, nous dirons de quoy elles doivent être composées selon chaque saison, & tient prêtes generalement toutes choses qui sont necessaires pour servir.

Les Sommeliers aujourd'huy dans la plûpart des grandes Maisons, dédaignent en quelque façon ce nom pour prendre celui de Maître-d'Hôtel second, ou troisiéme; ceux qui le sont en effet, ne trouvent pas à dire qu'on usurpe ainsi leur titre, ils ne sont pas moins pour cela ceux

qui commandent aux autres , & cela même leur fait honneur.

*L'*employ de Sommelier dans le temps où nous sommes , est un employ chez la plûpart des gens de distinction bien plus à charge qu'autrefois ; un Sommelier est souvent Maître-d'Hôtel , Sommelier & Chef d'Office , ses soins par consequent doivent s'étendre bien plus loin : nous avons parlé des devoirs des deux premiers , on peut y avoir recours , & pour les autres qui concernent ce dernier Officier , & qui necessairement y doivent être joints. Voici en peu de mots en quoi ils consistent.

Un Chef d'Office est celui qui a la surintendance de l'Office , c'est à dire , de l'endroit où se dressent le fruit pour les Tables , & où se font toutes les Confitures . les Compotes pastes , & autres choses qui composent un Dessert.

Outre ce qu'on a déja dit , cet Officier doit être parfaitement bon Confiseur , ce terme renferme generalement tous les fruits qui se mettent au sucre , & dont il doit avoir connoissance ; il n'y a que les manieres de les sçavoir aprêter & déguiser qui le font estimer dans son employ ; cet Art a son merite , & tel y croit être fort habile , qui souvent n'y entend

que tres-peu de choses.

Les Biscuits, les Macarons, les Pieces differentes, les Liqueurs de toutes sortes qu'on boit, & ce qui contribuë à l'embelissement du visage, telles sont les pommades, les eaux de plusieurs façons, & autres ingrediens semblables, tout cela est de la competence d'un Chef d'Office; nous allons lui donner des moyens de s'y rendre habile.

Ce n'est pas peu lors qu'au gré de son Maître un homme s'acquite bien de ces trois emplois ensemble, que sa vigilance ne s'endort point sur tout ce qui dépend de sa Charge, soit au préjudice de son Maître, soit au sien, ce dernier à la verité est je croy celui qui arrive le moins.

Un peu de propreté lui convient bien, les manieres honnêtes le font estimer, s'il est courtois on ne l'en aime que mieux, son assiduité à ses devoirs, sa franchise dan ses actions & sa droiture, sont les fondemens sur lesquels il doit établir sa reputation: tout cela est fort excellent dans un homme, mais bien rare dans la plûpart des Chefs d'Offices, qui de simples Laquais bien souvent, étant parvenus à ce degré d'honneur, conservent toûjours le caractere ordinaire au Laquaïsme.



# CHAPITRE IV.

## LES CONFITURES, & tout ce qui regarde generalement un Confiseur parfait.

### Du Sucre, de sa clarification, & des differens degrez de cuissons qu'il faut lui donner.

*Clarification du Sucre & de la Castonade.*

PRenez cent livres de Castonade, & les mettez dans un grand Bassin avec dix pintes d'eau, remuez-le tout ensemble, & le remettez sur du feu de charbon, ensuite prenez une douzaine d'œufs bien frais, cassez-les sans en ôter les blancs & les coquilles, & foüettez-les si long-temps avec un brin de bouleau, qu'ils viennent comme en écume. Lors que vous verrez boüillir le sucre, mêlez-y environ une chopine d'eau, & quelque quantité de ces œufs ainsi foüettez; laissez le tout boüillir ensemble quelque temps, écumez-le, & continuez à y remettre de l'eau &

des œufs : enfin aprés l'avoir bien écumé, passez-le dans une chausse de drap ou de serge, ou même dans quelque linge bien blanc & bien net, & vous trouverez que vôtre syrop sera cuit à lissé, qui est la vraye cuisson pour le conserver.

On peut clarifier de même telle quantité de Sucre & de Castonade que l'on voudra, en y mêlant de l'eau & des œufs à proportion de ladite quantité.

Quand on a clarifié beaucoup de Sucre, il y a toûjours beaucoup d'écume, qui emporte avec elle toûjours un peu de sucre, pour ne le point perdre il faut délayer cette écume avec de l'eau dans le Bassin ou Poëlon où on l'a mise, & passer ainsi le tout à la chausse ; on se sert du Sucre clarifié qui en provient comme du premier, sans que cela puisse rien diminuer de la beauté, ny de la bonté d'une Confiture.

## Les differentes cuissons du Sucre.

Comme l'eau est toûjours necessaire dans les cuissons de Sucre, & que l'on pourroit douter quelle quantité il seroit necessaire à telle quantité de Sucre, on sçaura qu'un demy-septier d'eau suffit pour une livre de Sucre. Que s'il y en a davan-

tage, il faut qu'elle s'évapore à force de boüillir, afin que le Sucre revienne toûjours à ses cuissons.

*Des degrez differens des cuissons du Sucre.*

Il y a le Sucre à *Lissé*, à *Perlé*, ou à *la boulette à Souflé*, à la *Plume*, à *Cassé*, & au *Caramel* ou à *Brulé* ; ce sont termes synonimes, & l'on distingue encore ces cuissons, en degrez plus ou moins forts ; car on dit *petit Lissé* & *grand Lissé*, *petit Perlé*, & *grand Perlé*, la *petite Plume* & la *grand' Plume*, cela s'entend assez que chaque degré se partage selon le moins de consistance qu'il doit acquerir alors.

*Cuisson de Sucre à lissé.*

La premiere cuisson du Sucre s'appelle à lissé, & vous pourrez remarquer qu'elle est en cet état, si prenant de vôtre cuisson avec le grand doigt de la main, & le mettant sur le poulce, il ne coule point, mais y demeure rond comme un petit pois, car alors vous pouvez être assuré que vôtre Sucre est cuit à lissé.

*Cuisson de Sucre à perlé.*

Cette cuisson se reconnoît parfaite, lors qu'en prenant avec le doigt & le mettant sur le poulce, puis entr'ouvrant les autres

doigts il s'en forme un petit filet, lequel lors qu'il s'étend tant que l'on peut les ouvrir, cette cuisson s'appelle grand perlé; & lors qu'elle s'étend moins, elle s'appelle petit perlé menu. On le remarque aussi lorsque le boüillon forme des manieres de perles rondes, & élevées.

### *Cuisson du Sucre à souflé.*

Cette cuisson que l'on peut aussi appeller cuisson à Rozat, se peut reconnoître achevée, si l'on trempe une Ecumoire dans le Sucre, & si souflant au travers de ladite Ecumoire, il s'envole en l'air par feüilles seches, car alors il est cuit; mais s'il coule encore, il ne l'est pas.

Vous pouvez aussi tremper une spatule dans vôtre Sucre, & si en la secoüant il s'envole en l'air, il est cuit.

### *Cuisson du Sucre à la plume.*

La cuisson du Sucre à la plume se reconnoît, lors qu'aprés quelques boüillons donnez à vôtre sucre davantage qu'à la cuisson cy-dessus, vous soufflez à travers vôtre écumoire, ou que secoüant vôtre spatule d'un revers de main, les étincelles ou les boules qui en sortent

sont

sont plus grosses & s'élevent en haut : voilà la *petite plume*.

On remarque la *grand' plume* lors qu'après avoir essayé plusieurs fois, ces bouteilles paroissent plus grosses & en plus grande quantité, en sorte qu'elles tiennent comme liées les unes aux autres.

### *Cuisson du Sucre à Cassé.*

Trempez vôtre doigt dans l'eau fraîche, & le mettez dans le sucre boüillant ; retirez-le, & le mettez encore une fois dans l'eau fraîche, s'il se casse alors & devient sec dans cet eau, il est cuit ; mais s'il gluë & s'il se manie, il ne l'est pas.

Si vous craignez de vous bruler le doigt, prenez un petit bâton bien net, & faites la même experience avec ce bâton que vous feriez avec le doigt, & vôtre Sucre sera cuit à cassé.

### *Cuisson du Sucre au Caramel ou à brulé.*

La cuisson au Caramel est le dernier degré qu'on donne au Sucre qu'on cuit, on le reconnoît tel, lorsque le mettant sous la dent il ne s'y attache point comme une espece de gomme ; mais qu'il se casse net ; quand on fait bien le Sucre au Ca-

ramel, il faut bien veiller à le prendre au point qu'il est necessaire, parce qu'il seroit dangereux qu'il ne brulât tout-à-fait, ce qui lui feroit acquerir un goût acre, desagreable, & hors d'état de pouvoir s'en servir à rien, à moins qu'on ne voulût le décuire en y mettant de l'eau; ce sucre est propre pour y faire les Candis & les autres cuissons pour les Confitures, les Compotes, & autres choses qui concernent le Confiseur.

### *Du choix du Sucre.*

Il y a plusieurs sortes de Sucres, il y a le *Brut*, qui est celui qui n'est pas affiné, & qu'on appelle *Sucre blanc* aprés l'affinement, le *Sucre Royal*, ou *le Sucre fin* est le plus épuré & le plus blanc, il ne se dissoût point dans le bon Esprit de vin, c'est l'épreuve qu'on en peut faire; de tous ces Sucres, celui qui est le meilleur pour les Confitures & dont on fait choix, est toûjours le plus blanc, le plus dur, & celui qui sonne le mieux.

Au lieu de Sucre on peut prendre de la *Cassonade*, d'autres disent de la *Castonade*, le nom est indifferent, qui est une espece de Sucre qu'on vend en poudre ou en gros morceaux, parce que ce Sucre

manque de sa derniere façon qui le durcit. & le met en pain. On tient que la Cassonade sucre mieux que le Sucre même, la plus blanche est aussi la meilleure & est à meilleur marché.



## CHAPITRE V.

### *Les Compotes de differentes façons.*

LE mot de Compote se dit de la cuisson des fruits qu'on veut manger promptement ; c'est une espece de Confiture fort aisée à faire, si elle ne demande pas de nous de si grands soins, que les Confitures qu'on fait pour garder, il y a neanmoins une certaine maniere de les faire, qu'il faut sçavoir, & sans laquelle on fait des Compotes qui n'en ont que le nom, & n'ont pas le relief ny la beauté.

### *Compote de Pommes de Reynette.*

Prenez des Pommes de Reynette, pelez-les, & les vuidez par dedans ; ensuite coupez-les par quartiers, & les mettez dans de l'eau fraîche : prenez-en les pe-

lures, & celles encore d'autres Pommes que vous couperez aussi par petits quartiers, & ferez boüillir jusques à ce qu'elles soient bien cuites : passez-les ensuite dans un linge bien blanc, & prenez l'eau que vous en aurez tirée, & que l'on appelle ordinairement décoction : mettez-la dans un poëlon de cuivre rouge bien net, & y mettez de meilleur Sucre que vous pourrez, en telle quantité qu'il vous plaira, mais à proportion de vos quartiers de Pommes que vous avez reservez pour faire vôtre Compote, faites le tout boüillir à grand feu, jusques à ce que vos Pommes soient cuites, les retournant quelquefois avec la cuilliere : tirez-les ensuite, & les laissez égoutter sur le bord d'un plat, ou sur une serviette blanche ; aprés quoy vous les dresserez sur une assiette, vous acheverez de faire cuire vôtre Syrop à grand feu, & y mettrez encore un peu de Sucre & de jus de Citron : laissez-les boüillir jusques à la cuisson que l'on appelle Lissé, comme il est dit dans la cuisson du Sucre. Etant ainsi accommodé & un peu refroidy, vous le dresserez sur les Pommes, & sur le bord de l'assiette.

On peut faire cuire les Pommes dans de l'eau simplement sans pelures ; mais la

premiere façon est la meilleure.

### *Compote de Pommes de Calville.*

Prenez des Pommes de Calville, coupez-les par moitiez ou par quartiers, & en ôtez les pepins; tailladez-en la pelure, en sorte que la coupure n'en vienne pas jusqu'aux bords de la Pomme; faites-les cuire dans la décoction de Pommes de Reynette, & achevez vôtre Compote comme la precedente, à la reserve qu'il ne faut point y mettre au commencement du jus de Citron; mais du vin bien rouge pour lui donner couleur.

### *Compote de Pommes à la Boüillone.*

Prenez des Pommes de Reynette, coupez-les par quartiers, ou par moitiez, ôtez-en les cœurs, & les mettez dans un poëlon avec du Sucre, & beaucoup d'eau, tournez-les sur leurs pelures, & les laissez boüillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de syrop & qu'elles ayent pris une couleur rousse, ensuite vous les tirerez sur une porcelaine, & les retournant, les pelures dessus, servez-les aprés les avoir arrosées d'un peu d'eau de fleurs d'Oranges.

### Compote de tranches de Citron.

Coupez vos Citrons par tranches jusques au blanc : ôtez-en les pepins, & faites tremper vos tranches dans l'eau, jusques à ce que la chair en devienne un peu mollasse : tirez-les, & les remettez dans de l'eau fraîche : prenez ensuite un peu de décoction de Pommes de Reynette, & la faites cuire comme en la Compote de ces Pommes de Reynette : mêlez-y un peu de jus de Citron, mais n'y mettez point vos tranches que vous ne les ayez bien fait égouter, & que vôtre Syrop ne soit presque en gelée ; il faut pendant qu'ils boüillent bien, soigner à les écumer jusqu'à ce que vos Citrons ayent pris sucre, & ensuite on les dresse avec le Syrop, aprés y avoir exprimé un suc de Citron, puis on sert chaudement cette compote.

### Compote d'Oranges.

Elle se fait comme la precedente ; ces Oranges ou ces Citrons se peuvent couper en bâtons ou par roüelles en travers, cela dépend de la fantaisie ; on remarquera qu'aux Oranges il n'y faut point

de décoction de Pommes, & que leur syrop ne doit être cuit qu'à perlé.

*Compote de chair de Citron.*

Faites une gelée de Pommes, & la faites cuire : étant cuite ayez un gros Citron, pelez-le bien épais & proche du jus ; coupez-le en long par la moitié, & faites plusieurs tranches de chaque moitié ; ôtez-en les grains, & jettez ces tranches dans vôtre gelée, faites boüillir le tout ensemble, tant que vôtre gelée ait encore sa premiere cuisson : tirez-la hors du feu, & la laissez refroidir à moitié : chargez enfin une assiette de tranches de Citron, & les couvrez de vôtre gelée.

Vous la pouvez faire aussi de même que la precedente.

*Compote de Marons.*

Prenez des plus beaux & des plus gros Marons que vous pourrez trouver ; faites-les cuire dans la braise, étant cuits, pelez-les & les applatissez : arrangez-les ensuite dans un plat bien proprement, & autant qu'il y en ait assez pour en couvrir honnêtement une assiette : mettez dessus du syrop d'Abricots ou de Prunes, ou tel au-

tre qu'il vous plaira : vous pouvez même prendre de la décoction de Pommes, la faisant un peu boüillir avec du Sucre, en sorte qu'elle soit cuite à perlé, & l'étendre sur vos Marons : cela fait, vous les couvrirez & les ferez boüillir à petit feu, y mettant de fois à autres du syrop à mesure qu'ils boüillent, ensorte qu'ils soient en état d'être servis chauds ; ce que quand il sera temps de faire, vous mettrez une assiette sur le plat où ils sont, & les renverserez proprement dessous de même façon que vous retourneriez un fromage, & les arroserez d'un peu de syrop.

### *Compote d'Epine-vinette.*

Prenez de l'Epine-vinette, ôtez-en la queuë & les pepins faites ensuite boüillir du Sucre avec de l'eau ; écumez-le, & le faites cuire presque à lissé ; jettez-le dedans vôtre Epine-vinette, mais tenez-la toûjours couverte, & la faites boüillir jusques à ce que le syrop en soit cuit à perlé.

### *Compote de Poires.*

Faites boüillir vos Poires à grande eau & à grand feu, jusques à ce qu'elles deviennent molletes : Etant de le sorte, tirez-les,

tirez-les, & les mettez dans de l'eau fraîche pour les peler. Si elles sont trop grosses, fendez-les par quartiers, & en ôtez le cœur : faites-les cuire avec une livre de sucre & une chopine d'eau, jusques à ce que le syrop en soit cuit à perlé, puis les tirez. Les Poires dont on se sert le plus ordinairement pour mettre en Compotes, sont les poires Blanquettes, le petit Rousselet, les poires Muscades, & le Sept-en-gueule, il est bon de les piquer à la tête d'un clou de girofle, & faire en sorte qu'il penetre jusqu'au cœur, cela leur donne un bon goût. Il y en a qui auparavant de mettre leur fruit dans le sucre, qui le clarifie, la Compote n'en est que plus belle, & si vos poires sont cuites avant que vôtre syrop soit fait, vous les tirerez, & ferez prendre à vôtre fruit le degré de cuisson dont il a besoin, puis vous le verserez.

*Autre façon.*

Pelez vos Poires, & les mettez dans un pot de terre, ou dans un poëlon de cuivre rouge : mettez-y de l'eau, du sucre, & de la canelle : lors qu'elles seront à moitié cuites, versez-y un verre de gros vin rouge, & les tenez toûjours bien cou-

vertes, dautant que cela les fait rougir: donnez-leur environ autant de cuiſſon que vous en donneriez au Syrop d'autres Confitures, mais qu'il ſoit en petite quantité.

*Autre façon.*

Faites cuire des Poires dans la braiſe; étant cuites, pelez-les, & les fendez par moitiez ou par quartiers, ſelon leur groſſeur, & en ôtez le dedans: mettez-les dans un poëlon avec du ſucre & un peu d'eau; faites-les boüillir juſqu'à ce qu'il n'y paroiſſe plus de ſyrop, & qu'elles ſoient devenuës rouſſelettes: dreſſez-les, & mettez deſſus le jus d'une ou deux Oranges; mais ſouvenez-vous de ſouvent remuer la queuë du poëlon, de crainte qu'elles ne brûlent.

*Autre façon.*

Vos Poires étant cuites & diſpoſées comme en la derniere façon, faites un ſyrop avec du ſucre & un jus de Citron, ou de l'eau de fleur d'Orange; verſez vos Poires dans ce ſyrop, & leur donnez un boüillon, puis les mettez ſur une aſſiette.

*Compote de Neſles.*

Ayez de belles Neſles bien meures &

qui ne soient point moisies, ôtez-en les aîles, faites fondre de bon beurre frais à la poële, il faut qu'il soit plus que roux, passez-y vos Nefles, laissez-les-y bien boüillir, & quand vous jugerez qu'elles seront assez cuites, mettez y du vin rouge environ un demy-septier, faites bien boüillir le tout, que cela fasse une maniere de syrop, puis tirez-les & les servez poudrées de sucre.

## *Compote de Coins.*

Prenez des Coins, & les enveloppez dans du papier; moüillez-les, & les enterrez sous la cendre chaude & sous la braise: Lors qu'ils seront cuits, coupez-les par moitiez ou par quartiers, ôtez-en le cœur, & les mettez dans un poëlon: faites-les boüillir & cuire avec de l'eau & du sucre, jusqu'à ce que le syrop soit fait: dressez-les, & les servez tout chauds, aprés y avoir exprimé pardessus un jus d'Orange & de Citron.

## *Autre façon.*

Faites cuire vos Coins dans de la braise, comme il est dit cy-devant: pelez-les, & coupez-en les plus cuits par tranches: met-

tez-les dans un plat avec du ſucre en poudre, & un peu d'eau de fleur d'Orange : couvrez-les, & aprés mettez-les ſur un peu de cendre chaude : le ſyrop ſe fait doucement ; il prendra la conſiſtance qui lui convient, & il eſt fort agreable.

### *Autre façon.*

Prenez des Coins, pelez-les, & les coupez par quartiers : ôtez-en les cœurs, & les jettez à meſure dans de l'eau fraîche ; prenez-en les pelures & les pepins, avec d'autres Coins coupez auſſi par quartiers : faites-les bien boüillir, & en tirez de la décoction comme de Pommes de Reynette : mettez-la dans un poëlon avec beaucoup de ſucre & de l'eau ; jettez-y vos Coins, & y ajoûtez un peu de canelle : couvrez-les, & les faites cuire à petit feu : tâchez de leur faire prendre beaucoup de couleur, en ſorte qu'ils deviennent bien rouges ; & lors que vôtre ſyrop ſera cuit en gelée, tirez-les, & les dreſſez.

### *Compote d'Abricots.*

Il s'en fait de deux manieres ſelon l'ordre de leur maturité, c'eſt-à-dire, lors qu'ils ſont verds, & lors qu'ils ſont preſ-

que meures ; s'ils sont verds il faut les peler, ou bien les faire blanchir à l'eau de cette maniere.

Prenez de l'eau dans un poëlon avec de la cendre du feu qui n'ait point servi, & la mettez chauffer, soignez d'en ôter les charbons avec une écumoire, ou pour vous épargner cette peine, passez la cendre dans un crible avant que de vous en servir.

Quand vôtre eau aura boüilli quelque temps, & que vous sentirez qu'elle sera douce, telle qu'il la faut pour une lessive, vous y jetterez quelques Abricots aprés avoir tiré cette eau de dessus le feu, & en avoir pris tout le plus clair, & si vous voyez que vôtre fruit se nettoye bien, vous y jetterez le reste, & mettrez le tout sur le feu, observant de ne les point laisser boüillir, & de les remuer toûjours avec quelque utencile propre.

Vos Abricots étant blanchis vous les tirerez, & les envelopperez dans une serviette, vous les essuirez, puis les mettrez dans de l'eau nette pour les laver.

Etant nets percez-les par le milieu, jettez-les à mesure dans l'eau fraîche, faites-les ensuite reverdir sur le feu, où vous les laisserez cuire jusqu'à ce que les piquant d'une épingle, on la retire sans qu'elle y tienne.

Aprés cela tirez vôtre fruit, laissez-le rèfroidir & égouter puis mettez-le au sucre clarifié sur deux cueillerées de sucre & une d'eau, il faut que cette eau & ce sucre soient tiedes, & vous laisserez le tout en cet état pendant une heure ou deux, puis quand vous voudrez achever vôtre Compote, vous mettrez le tout sur le feu dans vôtre poëlon, & lui ferez prendre autant de boüillons qu'il en faudra pour amolir vos Abricots, & leur faire prendre sucre.

Cela fait laissez-les refroidir, & si étant cuits suffisamment vôtre syrop n'avoit pas pris sa consistance, vous acheveriez de le faire cuire à part, pour le verser aprés sur vôtre Compote que vous servirez chaudement dans des Porcelaines ou Jattes, qui sont aujourd'huy les vaisseaux pour cela les plus à la mode.

### *Compote d'Abricots bons à manger.*

Ces Abricots se doivent prendre avant qu'ils ayent acquis leur maturité parfaite, on les pele, & on leur ôte le noyau, puis on les passe à l'eau sur le feu, c'est-à-dire, on leur fait prendre dans l'eau quelques boüillons sur le feu, jusqu'à ce qu'ils montent, & qu'on les sente amo-

lir. Cela fait, on les tire & on les jette dans l'eau fraîche, puis on les met au sucre clarifié, on les fait boüillir jusqu'à ce qu'ils ne jettent plus d'écume, pour les tirer ensuite & les servir chaudement.

### *Compote d'Amandes vertes.*

Elle se fait comme celle d'Abricots verds dans la saison ; ceux qui veulent en servir toute l'année, ont la precaution, ainsi qu'à l'égard des Abricots, d'en confire au liquide, & lors qu'ils veulent en faire des Compotes, ils prennent de ces fruits ce qu'ils jugent en avoir besoin ; ils les mettent dans un poëlon, & les font décuire avec de l'eau, & ayant fait prendre à leur syrop une consistance raisonnable, ils les dressent & les servent.

### *Compote de Groseles vertes.*

Avez de belles Groseles vertes bien choisies, mettez-les dans l'eau sur le feu pour les faire blanchir, il ne faut pas qu'elles boüillent, l'eau étant prête à boüillir ôtez-les de dessus le feu, couvrez-les d'un linge, & les y laissez bien essuver.

Cela fait vous ferez cuire du sucre presque à la plume, il en faut une livre pour un litron de fruit, ensuite vous mettrez vôtre fruit dans le sucre, vous l'y laisserez prendre un grand boüillon par dessus, puis vous ôterez vos Groselles de dessus, & vous les laisserez reposer, aprés quoi il faudra leur faire prendre encore un petit boüillon, les ôter ensuite, les couvrir pour les faire reverdir; si vôtre syrop n'est pas assez fait, vous acheverez de lui faire acquerir la consistance qui lui convient, puis vous dresserez vôtre Compote que vous servirez chaude ou froide, comme vous le jugerez à propos.

### *Compote des Groseles rouges.*

Vous mettrez un quarteron & demy de sucre sur une livre de fruit & une chopine d'eau, vous clarifierez vôtre sucre dans un poëlon, vous l'écumerez soigneusement, puis vous y jetterez vos Groseles.

Cela fait laissez leur prendre un grand boüillon par dessus, continuez de les faire boüillir ainsi jusqu'à ce qu'elles soient reduites en gelée; il faut aprés cela les ôter de dessus le feu, les écumer, les lais-

fer un peu refroidir, & les servir dans des Jattes ou Compotieres.

Il y en a qui aprés avoir fait cuire leur sucre à soufflé, y jettent leur Groseles, & leur font prendre un boüillon, puis les ôtent, & les dressent ensuite, s'ils remarquent qu'elles ayent assez pris sucre; sinon ils leur donnent encore un boüillon.

*Compote de Cerises.*

Prenez des Cerises, coupez-leur la queuë à moitié, il faut qu'elles soient belles & bien choisies, aprés cela faites fondre vôtre sucre dans un poëlon avec fort peu d'eau, car le fruit en rend assez de lui-même; si-tôt qu'il sera fondu vous y mettrez vos Cerises, vous leur laisserez prendre plusieurs boüillons, soignant de les bien écumer, & jusqu'à ce qu'elles deviennent mollettes, & qu'elles ayent suffisamment pris sucre, puis vous les tirerez, si vôtre syrop n'est pas assez fait, vous ôterez vos Cerises, & acheverez de le cuire pour aprés le verser sur le fruit.

*Compote de Framboises.*

Il faut prendre garde que les Framboises qu'on met en Compote ne sentent point

la cantaride, & qu'elles soient fraîches, & bien choisies.

Cela observé, vous ferez cuire du sucre à perlé, puis vous y glisserez vôtre fruit, & leur y ferez prendre un boüillon couvert, cela suffira pour les cuire.

### *Compote de Fraises.*

Vous la ferez de même que la precedente sans y rien observer davantage, sinon qu'il faut que les Fraises soient assez meures.

### *Compote de Prunes.*

Vous aurez des Prunes ; vous les piquerez à coup d'épingle, & les jetterez à mesure dans l'eau fraîche, ensuite changez-les d'eau, faites-les blanchir sur le feu dans un poëlon, & quand elles seront montées vous les tirerez, & les mettrez dans l'eau fraîche.

Aprés cela faites-les boüillir sur le feu jusqu'à ce que vous les sentiez mollettes, puis mettez-les au sucre clarifié, laissez-les boüillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus, & quand vous verrez qu'elles auront assez pris sucre, vous les dresserez dans vos Jattes pour être servies au cas que vôtre syrop soit assez cuit, sinon a-

chevez-le à part, & le versez aprés sur vôtre fruit, la Mirabelle, le Perdrigon, l'Islevert, ou le Saint Julien, sont les *Prunes* qu'on choisit pour faire des Compotes.

## *Compote de Verjus.*

On le passe à l'eau, on le fait reverdir, & quand il commence à monter, on l'ôte de dessus le feu, il faut seulement que l'eau ne fasse que fremir.

Cela fait, mettez-le dans de l'eau fraîche, remettez-le sur le feu pour le faire reverdir, ensuite tirez-le, mettez-le égouter, faites d'ailleurs & à part bien du sucre à lissé, mettez-y vôtre fruit, & laissez-l'y prendre dix ou douze boüillons pour le dresser, & le servir incontinent.

## *Compote de Pêches.*

Les Compotes de Pêches se font de même que celles d'Abricots bons à manger : voyez à la page 78. il faut seulement icy observer de prendre les Pêches avant leur maturité parfaite.

Si les Pêches sont tout à-fait meures, vous les pelerez proprement, vous en ôterez le noyau, & les mettrez par quartiers dans un plat de terre ou une casse-

role ſoupoudrée de ſucre dans le fonds, avec de l'écorce de Citron confite hachée, puis vous ferez cuire le tout au four, étant cuites poudrez-les de ſucre, faites-leur prendre couleur avec la pêle du feu rougie, aprés les avoir dreſſées dans vos Porcelaines, puis ſervez-les chaudement.





## CHAPITRE VI.

### *Des defferentes Pâtes de Fruits,*

LEs Pâtes des Fruits ſont d'un grand ſecours pour les Deſſerts, elles en ſont un des principaux ornemens, & l'on peu dire qu'une Pâte de Fruits bien faite, n'eſt pas moins une marque du ſçavoir faire du Chef d'Office, que toutes les autres choſes qui regardent ſon employ : Voyons quelle eſt la maniere de les faire,

### *Pâtes de Prunes,*

Les meilleures qu'on employe pour cela ſont les Mirabelles, l'Iſle-vert, les Perdrigons, & les Mirabolans : voicy comment on réüſſit à en faire des Pâtes.

Prenez telles Prunes qu'il vous plaira, de celles dont on vient de parler, ôtez-en le noyau, paſſez-les à l'eau ſur le feu juſqu'à ce qu'elles ſoient amollies entierement, enſuite égoutez-les, & les paſſez fortement au tamis, cela fait une marmelade dont vous vous ſervez pour faire vôtre Pâte comme il ſuit.

Cette marmelade faite, vous prenez du ſucre auſſi peſant que de fruit, vous le faites cuire à caſſé ou à la grande plume, vous y incorporez vôtre marmelade en remuant le tout avec une ſpatule, ou une cuilliére à bouche, & vous le laiſſerez fremir ſur le feu.

Enſuite on prend de cette compoſition avec une cuilliere, on la dreſſe en petites Pâtes ſur des ardoiſes, ou dans des Moules, & on les met ſecher à l'étuve avec bon feu.

Le lendemain ou le ſoir même, on les retourne de l'autre côté ſur les mêmes ardoiſes ou ſur des tamis, & quand elles ſont bien fermes, on les ſerre dans des boëtes garnies en dedans de Papier blanc.

## *Pâtes d'Abricots verds.*

Il faut d'abord les mettre à la leſſive, comme on a dit à l'article des Compotes, page 76. puis les mettre rafraîchir dans l'eau pour leur ôter la peau.

Aprés cela faites les cuire à gros boüillons, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mollets, paſſez-les au tamis, & étant ainſi en marmelade vous ferez cuire vôtre ſucre à caſſé, vous y incorporerez vôtre Pâte, vous la remuërez bien, il faut même doſe

de fruit que de ſucre, vous ferez fremir le tout.

Cela fait dreſſez vôtre Pâte, comme nous l'avons dit dans l'article précedent, & mettez-la ſecher de même.

### *Pâte d'Amandes vertes.*

Elle ſe fait comme la précedente, il n'y a qu'à conſulter l'article.

### *Pâte de Citrons.*

Ayez des Citrons, zeſtez-les, ôtez-en le jus, & les jettez à meſure dans l'eau fraîche pour les empêcher de noircir, coupez-les par quartiers, puis mettez-les boüillir ſur le feu dans d'autre eau, il faut leur faire prendre quatre ou cinq boüillons, aprés quoy vous y exprimerez dans cette eau un jus de Citron, puis un autre quelque temps aprés, & laiſſant cuire vôtre Fruit juſqu'à ce qu'il ſoit tout mollet.

Aprés cela mettez-les ainſi à l'eau fraîche, égoutez-les, preſſez-les dans un linge, enſuite pilez-les dans un mortier, & les paſſez au tamis; cette marmelade étant faite vous en ferez vôtre Pâte, comme on l'a dit dans les articles préce-

dens, & la mettrez secher de même.

## Pâte d'Oranges.

On prend des Oranges de Portugal sans zester, on les coupe par quartiers, on en ôte le jus & les têtes, parce que cette partie est trop dure pour se ramollir.

Cela fait, mettez de l'eau sur le feu, & quand elle voudra boüillir jettez y vos Oranges, & laissez-les-y cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien amollies, alors on en agit à leur égard comme aux Citrons : Voiez l'article.

## Pâte de Poires.

On prend des Poires telles que peuvent être le petit Rousselet, les Poires Muscades & autres bonnes Poires qui soient cassantes tant d'Eté que d'Hyver.

Ce choix fait on les met à la braise, étant cuites on en prend ce qui paroît de couleur roussâtre, & ce qu'il y a de plus cuit, puis on le presse & on le passe au tamis ; voila la marmelade dont on a besoin.

Ensuite vous la prenez, vous l'incorporez dans un sucre cuit à cassé, autant pe-

sant d'un que d'autre, vous remuez bien le tout, vous le faites fremir, & le dressez comme on l'a dit, pour le faire secher ensuite à l'étuve.

### *Pâte de Cerises.*

Prenez les plus belles, les plus grosses & les plus meures que vous pourrez trouver, ôtez-en la queuë & le noyau, faites-les boüillir un peu avec de l'eau, mais en fort petite quantité; faites-les ensuite égouter dans une Passoire de cuivre ou de terre, qui soit percée fort dru & à petits trous: mettez dessous un plat qui recevra ce qui sortira de la passoire à mesure que vous pilerez & remuërez vos Cerises: passez le tout, & l'ayant passé, mettez-le dans un poëlon ou bassin bien net, & le faites secher à petit feu, le remuant toûjours avec la spatule, & au fonds & autour, crainte qu'il ne brûle, jusques à ce que vous apperceviez que vos Cerises commencent à secher, ce que vous connoîtrez lors qu'elles ne tiendront plus au poëlon: mettez-y ensuite une demy-livre ou trois quarterons de sucre en poudre, & mêlez le tout ensemble; aprés quoy vous étendrez vôtre Pâte ainsi faite sur des ardoises en telles formes que vous

voudrez, & les ferez secher à l'étuve, comme les Confitures seches.

Au lieu de mettre vôtre sucre en poudre, il vaut mieux le faire cuire à cassé & l'incorporer dans vôtre marmelade.

### *Pâte de Groseles rouges.*

Epluchez-les soigneusement de leurs ordures, & en faites la Pâte comme celle de Cerises.

### *Pâte de Framboises.*

Prenez des Framboises bien meures, ôtez-en la queuë, & les passez dans un tamis de crin le plus delié que vous pourrez trouver, & faites vôtre Pâte comme celle de Cerises.

### *Pâte d'Abricots.*

Prenez des Abricots bien meurs, pelez-les, & en ôtez les noyaux : faites-les un peu boüillir dans de l'eau, & ensuite égouter ; passez-les ensuite dans un tamis de crin, & faites vôtre Pâte comme celle de Cerises.

### *Autre façon.*

Mettez vos Abricots & bien meurs &

bien pelez, comme nous avons dit, dans un poëlon & sur le feu, mais sans eau, & remuez-les souvent avec une écumoire jusques à ce qu'ils soient liez. Cela fait, ôtez-les de dessus le feu, & les mettez avec autant de sucre cuit, comme vous avez de Pâte.

### *Pâte de Pêches.*

Prenez des Pêches qui ne soient pas extrêmement menuës; pelez-les & en ôtez les noyaux; faites-les boüillir dans de l'eau à petit feu, jusques à ce qu'elles commencent à devenir comme vertes: faites-les ensuite refroidir dans leur eau: étant froides, tirez les, & les faites égouter; aprés quoy, vous les passerez, & en ferez vôtre Pâte comme celle de Cerises.

Il faut, pour achever toutes ces Pâtes, faire cuire le sucre à caffé, les y incorporer, bien remuer le tout, & lors qu'elles ont fremi sur le feu, les dresser comme on l'a dit. Les Pâtes qui suivent s'achevent de même, c'est un avis qu'on donne pour ne point user de redites.

### *Pâte de Verjus.*

Prenez du Verjus à confire, ôtez-en les

pepins, & les faites verdir à l'eau comme les Pêches: achevez ensuite vôtre Pâte de la même façon que la precedente.

### *Pâte de Coins.*

Prenez des Coins biens meurs, pelez-les, & en ôtez les cœurs & les pierres; faites-les cuire dans de l'eau, puis achevez vôtre Pâte comme la premiere façon de Cerises.

### *Autre façon.*

Vos Coins étants cuits, comme il est dit, passez-les par un gros tamis; aprés cela, faites-les secher dans un poëlon sur le feu. Cela fait, mêlez-les avec du sucre, donnez-leur encore cinq ou six tours sur le feu, pourvû qu'ils ne boüillent point, & les dressez à moitié froids.

### *Pâte de Pommes.*

Prenez des Pommes de Reynette, pelez-les & en ôtez les cœurs, faites-les cuire dans de l'eau: étant cuites, mettez-les dans l'eau fraîche, faites-les ensuite égouter, & les passez dans un tamis de crin, puis les faites secher sur le feu dans un poëlon, & les tournez toûjours au fond.

& au long du poëlon avec la spatule : Lors qu'elles commenceront à quitter le fond, ôtez-les de dessus le feu, & y mettez demy livre ou trois quarterons de sucre : mêlez bien le tout ensemble, puis le dressez sur des ardoises, & le faites secher à l'étuve comme des Confitures seches.

### *Pâte contrefaite.*

Pour contrefaire toutes sortes de Pâtes, il faut prendre de la marmelades de Pommes de Reynette, passée de même que pour faire de la pâte de Pommes.

### *Pâte de Cerises contrefaite.*

Prenez de la marmelade de Pommes, mettez-la dans un poëlon, & la faites secher de même que si vous vouliez faire de la pâte de Pommes; mais au lieu de sucre, mettez sur une livre de marmelade environ trois quarterons de syrop, dans lequel on aura confit des Cerises seches : faites-la ensuite encore une fois secher, jusques à ce qu'elle ne tienne plus au fond du poëlon, & la dressez sur des ardoises en forme de Cerises, en y mettant des queuës, ou comme de la pâte aussi de Cerises, ou en telle autre forme qu'il vous plaira :

faites auſſi ſecher le tout à l'étuve, comme les autres pâtes.

Remarquez que toutes ſortes d'autres Fruits ſe peuvent contrefaire de même façon, par le moyen du ſyrop de fruits que l'on voudra contrefaire, ajoûtant à chaque ſorte les queuës qui luy ſont propres, & les couleurs ainſi qu'elles ſuivent.

### *Pour faire autres Pâtes legeres.*

Prenez un blanc d'œuf, battez-le bien avec un peu d'eau de fleur d'Orange; & le delayez avec un peu de Piſtaches ou d'Amandes; maniez-le tres-bien avec un peu de muſc: faites cuire vôtre appareil dans une tourtiere avec un peu de cendre chaude, tant deſſus que deſſous.

Quand il eſt réduit en conſiſtance de pâtes, faites cuire du ſucre à la plume, ou bien prenez du ſyrop de quelques Confitures que vous voudrez, incorporez bien le tout enſemble, & achevez-le comme les autres pâtes.

### *Couleurs pour les Pâtes contrefaites, & qui peuvent ſervir aux Conſerves.*

#### *Couleur rouge.*

Prenez de la Cochenille, de l'Alun, &

du Criſtal mineral, autant de l'un que de l'autre, pilez le tout dans un mortier de fonte, juſques à ce qu'il ſoit bien en poudre. Etant en cet état, délayez-le avec un peu de verjus, & le paſſez enſuite dans un linge blanc : prenez le jus qui en aura paſſé, & en mêlez parmy vôtre marmelade en même temps que vous y mettrez du ſucre ou le ſyrop ; mais prenez garde d'y en mettre à proportion de la couleur que vous deſirerez, pâle ou vive.

*Autre façon.*

Prenez du Sinabre, broyez-le dans un mortier avec un peu d'Eſprit de vin juſques à ce qu'il ſoit delayé comme il faut, dreſſez le enſuite par petites boules ſur du papier, faites-les ſecher & les mettez en poudre. La couleur en eſt fort vive.

*Couleur verte.*

Prenez de la Poirée bien verte, ôtez-en les cardes, ou ſi vous voulez les côtes, & en retenez ſeulement les feüilles, que vous laverez & ferez égouter ; pilez-les enſuite dans un mortier, & en tirez le jus: mettez-le dans un poëlon ou dans un plat, & le faites boüillir un petit boüillon :

aprés qu'il aura assez bouilli, jettez-le sur un tamis ou sur une serviette, & prenez ce qui restera sur ce tamis, ou sur cette serviette, pour donner cette couleur à ce qu'il vous plaira.

### *Couleur jaune.*

Dans le temps que les Lys sont fleuris, prenez les petits brins jaunes qui se trouvent dans cette fleur ; faites-les bien secher, & lors que vous en aurez affaire, mettez-les en poudre.

Toutes ces couleurs peuvent servir aux pâtes communes, aux pâtes de fruits, aux pâtes de sucre, aux Biscuits, & aux Conserves.

## *Pâtes de Fleurs.*

### *Pâte de Violette.*

Prenez une livre de marmelade de Pommes passées par le tamis, & quatre onces de Violette bien épluchée, pilez vôtre Violette dans un mortier de marbre ; étant pilée, mêlez-la avec vôtre marmelade, faites secher le tout dans un poëlon, mêlez-y du sucre, dressez-la,

&

& la faites secher à l'étuve comme les autres pâtes, au lieu de marmelade de Pommes, on peut prendre de celle de Citrons, cela dépend de la fantaisie, ou du syrop violat tout fait au lieu de piler les Violettes comme on l'a dit.

### *Pâte de fleurs d'Orange.*

Prenez de même qu'à la Pâte precedente, une livre de marmelade de Pommes passée au tamis de crin, & demy livre de fleur d'Orange bien épluchée, cuite & pilée comme celle de la Conserve liquide; mêlez-la avec vôtre marmelade; faites secher le tout sur le feu, sucrez-le, & le dressez, puis le faites aussi secher à l'étuve comme les autres Pâtes.

### *Pâte de Gennes.*

Prenez des Coins biens meurs, ôtez-en la mousse avec un linge : faites-les bien cuire à grande eau, & lors qu'ils seront cuits, remettez-les dans de l'eau fraîche; pelez-les ensuite, & en choisissez les plus cuits, qui n'ayent ny pierre ny rougeur; passez-les au tamis, & faites cuire du sucre à souflé : étant cuit, jettez vos Coins dedans, délayez le tout ensemble, & le

mettez refroidir dans une terrine. Lors que vôtre Pâte sera froide, dressez-la proprement sur des feüilles de fer blanc ou sur des ardoises, ou même dans des moules aussi de fer blanc faits exprés, & l'ayant fait secher à l'étuve, servez-la comme les autres Pâtes.

Remarquez qu'il faut pour bien faire cette Pâte environ trois quarterons de sucre sur une livre de Coins.

Quand on y en mettroit une livre elle n'en vaudroit que mieux.





# CHAPITRE VII.

## *Contenant la maniere de faire des Marmelades.*

QUi dit Marmelade dit une Pâte confite à demi liquide, faite de la chair des fruits qui ont quelque consistance, comme les Prunes, les Coins, les Abricots, &c. Les Marmelades viennent bien à propos, & sont bien necessaires à un Chef d'Office, voici en general comment cela se fait.

Quand on veut faire quelque Marmelade que ce soit, il faut d'abord commencer par preparer le fruit dont on souhaite qu'elle soit composée, le passer à l'eau, le faire boüillir sur le feu jusqu'à ce qu'il soit bien amoli, & le passer au tamis, pour aprés le désecher dans le poëlon : cela fait on met cuire du sucre à pareille doze que le fruit on pousse le degré de sa cuisson jusqu'à cassé, on incorpore le tout ensemble, on le delaye bien, on le met sur le feu, on lui fait prendre un fremissement, on le dresse, on l'empote, ou bien on le met au sec

pour en faire des Pâtes,

Sur cette idée generale on peut à coup sûr entreprendre de faire des Marmelades, outre qu'on en a déja dit quelque chose dans le chapitre precedent. Les Marmelades étant la base des Pâtes de fruits qu'on fait pour manger ; reste donc à présent de voir dans le détail s'il n'y a rien de particulier pour chaque fruit.

### *Marmelade d'Abricots verds.*

Comme nous avons dit dans l'article de la Pâte qu'on fait avec ce fruit, page 86. de quelle maniere il falloit commencer, il est inutile de le repeter ici, ayant observé tout ce qui y est marqué jusques à ce qu'on l'ait passé au tamis ; on prend cette Marmelade, on la met dans un poëlon, on la fait désecher sur le feu, soignant bien de la remuer & de la retourner de tous côtez avec une gâche ou autre utencile de cette sorte, de maniere que tout ce qu'il y a d'humide en soit dehors, & qu'elle commence à s'attacher au poëlon. Cela pratiqué, faites cuire vôtre sucre à cassé, mettez-y vôtre Marmelade, délayez la bien, & quand elle a fremit sur le feu, elle est faite.

## *Avertissement.*

On s'étendroit davantage sur le chapitre des differentes Marmelades, si l'on jugeoit que cela fut necessaire, mais comme ce qu'on en à dit suffit, & que pour y réüssir on commence toûjours par faire boüillir les fruits jusqu'à les reduire en Marmelade qu'on passe, & les achever comme on l'a dit dans le precedent article, on avertira seulement qu'on peut déguiser ainsi les Amandes vertes qui se font comme les Abricots verds; les Abricots, jaunes qui se font en cette maniere.

## *Marmelade d'Abricots jaunes.*

On prend des Abricots bien meurs, on les fait cuire dans du sucre à perlé, on les écume bien, puis on les ôte de dessus le feu, & on les laisse refroidir pour les remettre une seconde fois sur le feu.

Cela fait, prenez vôtre fruit auquel vous aurez ôté les noyaux avant de les faire cuire, étalez-les, aprés quoi il faut les déssecher jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus d'humidité.

Ensuite vous mettez cuire du sucre à cassé, il faut pour la premiere fois

que vous faites cuire vôtre fruit,une livre de ſucre pour deux livres & demie d'Abricots, & pour la ſeconde une livre & demie de celui-là, pour deux livres & demie de fruit, puis lors que le tout eſt bien incorporé on l'acheve comme on l'a dit.

A l'égard des Prunes, des Poires, des Pommes, des Ceriſes, des Groſelles, des Framboiſes & des Pêches, elles ſe font comme on l'a marqué dans l'idée generale qu'on a donnée de faire de la Marmelade.

Quand on a dreſſé les Mermelades dans des pots, il faut toûjours les poudrer de ſucre par deſſus, cela les conſerve, il n'y a que celles d'Abricots & d'Amandes vertes qui ne ſe gardent pas, étant ſujettes à s'engraiſſer, c'eſt pourquoi on les tire au ſec.

Les Marmelades de fleur d'Oranges & de Citrons candiſſent bien-tôt lors qu'elles ſont bien faites, mais ce n'eſt qu'une bonne marque.

Toutes les Marmelades ſont d'un grand ſecours pour des Tourtes, & autres choſes dont peut s'aviſer un Chef d'Office qui ſçait ſon métier, qui eſt adroit, & qui a de l'induſtrie.



## CHAPITRE VIII.

### *Des Biscuits, Macarons, & Massepains de differentes sortes.*

COmme ces pâtes-ci sont du Ressort du Chef d'Office, on a cru les devoir placer dans ce chapitre au lieu de les mettre dans le Patissier, où l'on n'en dira rien crainte de redite, suffisant alors de renvoyer aux articles qui en auront traité.

### *Biscuits à la Bourgogne.*

Prenez un quarteron d'Amandes douces, trois d'Amandes ameres, échaudez-les toutes & les pelez, pilez-les bien dans un mortier en y mêlant de temps en temps deux blancs d'œufs.

Etant bien pilées, mêlez-y quatre livres de sucre en poudre, remuez bien le tout ensemble à force de bras jusqu'à ce que la pâte soit maniable, ensuite prenez cette pâte, passez-la au tamis en la pressant fort, & de ce qui sera passé formez-en des Biscuits que vous mettrez sur du papier.

Vos Biscuits étant dressez ainsi, vous les

mettrez ſur une planche, & le couvercle du four par deſſus avec du feu pour leur donner couleur de ce côté, quand ils en auront aſſez pris & qu'ils vous paroîtront aſſez gonflez, vous ôterez le feu, vous détacherez vos Biſcuits le plus adroitement que vous pourrez, puis vous les glacerez du côté qu'ils étoient poſez.

On peut encore, ſi l'on veut, faire cuire ſes Biſcuits dans les moules ordinaires, & au cas que la pâte ſoit trop forte pour la tamiſer, on pourra luy donner moins de corps en y verſant un peu d'eau de fleur d'Orange.

### *Biſcuits communs.*

Prenez huit œufs ou environ, caſſez-les & en mettez les blancs & les jaunes dans une terrine ou baſſin: battez-les pendant demi-heure avec une ſpatule de bois: mettez-y une livre de ſucre ou de caſtonade; mêlez bien le tout enſemble, & y ajoûtez une livre de bonne farine, que vous mêlerez auſſi encore & battrez bien enſemble pendant demi-heure: ajoûtez-y environ deux pincées d'anis en poudre, laiſſez le tout repoſer quelque temps, & dreſſez enſuite vôtre pâte dans des moules de fer blanc ou de papier; mêlez-y un peu de

ſucre en poudre pour faire la Glace, & enfin mettez vos Biſcuits enfermez dans leurs caiſſes ou moules dans un four chaud, en ſorte qu'on y puiſſe ſouffrir la main, ou dans un four de cuivre rouge, qui ait du charbon allumé deſſus & deſſous, mais un peu davantage deſſus que deſſous. laiſſez-les en cet état juſqu'à ce qu'ils ſoient bien levez, & ayent pris leur couleur rouſſelette. Etans cuits, levez-les avec la pointe d'un couteau, & les mettez en un lieu chaud pour les achever de ſecher.

### *Biſcuits de fleur d'Orange.*

Prenez des œufs bien frais, dont vous tirerez les blancs, & prendrez à proportion d'un ſeul blanc pour l'employ d'une livre de ſucre : mettez-les dans un mortier de marbre bien net, broyez-les petit à petit, en y mêlant de fois à autre du ſucre en poudre, & un peu d'eau de fleur d'Orange : ce que vous continuërez juſques à ce que le tout devienne épais & puiſſe être manié ; cela étant fait, & vôtre pâte étant formée, vous la pouvez dreſſer ou en petites boules, ou en biſcuits : ſi vous la dreſſez en petites boules, il les faut rouler dans les mains avec du ſucre en poudre, & les étendre ſur du papier, éloi-

gnées les unes des autres : si vous la voulez dresser en biscuits, mettez-la dessus une table bien nette, & l'étendez avec le rouleau, y mettant toûjours aussi du sucre en poudre dessus & dessous, & la changeant souvent de place, jusqu'à ce qu'elle soit environ de l'épaisseur d'un écu ; coupez-la ensuite avec un couteau, & faites-en vos Biscuits de telle largeur & de telle longueur qu'il vous plaira : mettez-les sur du papier blanc, un peu éloignez les uns des autres, de même que les boules ; & de quelque facon que vous ayez disposé vôtre pâte, soit en boules, soit en biscuits, mettez-les cuire dans un four de cuivre rouge, avec un feu mediocre dessus & dessous : étant cuits, laissez-les refroidir, & les levez froids. Ces sortes de Biscuits se peuvent ambrer & musquer ; ce que vous ferez, broyant vôtre pâte dans un mortier de fonte, avec un pilon aussi de fonte, & mêlant de l'ambre & du musc avec du sucre en poudre à mesure que vous le broyerez.

*Biscuits de fleur d'Orange glacez.*

Faites vôtre pâte de même façon que la precedente : étendez-la aussi & la coupez de même sorte. mettez ensuite des blancs

d'œufs dans un plat, ou dans un bassin ; trempez-y vos Biscuits l'un aprés l'autre : faites-les égouter, & les mettez dans un autre bassin avec quantité de sucre en poudre, les en couvrant dessus & dessous : ensuite mettez-les sur du papier, & les faites cuire comme les autres.

### *Biscuits de Jasmins.*

Il faut avoir des fleurs de Jasmin d'Espagne, ou commun, les bien éplucher, les mettre dans un mortier de marbre bien net, les bien piler, & y mettre ensuite des blancs d'œufs & du sucre en poudre : enfin achevez vos Biscuits de même que les precedens.

### *Biscuits de Citron.*

Ayez de la raclure de Citron preparée, comme celle de la Conserve : faites de la pâte semblable à celle des Biscuits de fleur d'Orange, & en la broyant mettez-y de la raclure de Citron.

### *Grands Biscuits de Citron.*

Faites cuire du sucre à cassé, ôtez-le de dessus le feu, mettez-y un peu de raclure

de Citron, & lui donnez telle couleur qu'il vous plaira ; mettez-y deux blancs d'œufs bien foüettez, & versez promptement vôtre Glace dans des moules de papier double, plié en longueur ou en largeur, à proportion du sucre que vous y voulez mettre ; Lors que vôtre pâte commence à refroidir, coupez-la de telle façon qu'il vous plaira, & les faites cuire à l'ordinaire.

### *Biscuits de Savoye.*

Ils se font de même façon que les autres, hormis qu'il faut ôter le blanc de cinq œufs, & mettre en leur place un peu de fleur d'Orange : aprés que vous les aurez bien battus comme les susdits, dressez-les sur du papier avec une cuilliere, de même que de la Conserve : prenez ensuite du sucre en poudre, parmy lequel vous mêlerez un peu de farine, & de l'un & de l'autre mêlez ainsi ensemble ; vous poudrerez vos biscuits, & soufflerez le sucre & la farine qui seront sur le papier : Etant ainsi apprêtez, faites-les cuire, mais avec moins de feu que les autres. Etans cuits, levez-les tout chauds avec le tranchant d'un couteau.

### *Autre façon.*

Prenez six jaunes & huit blancs d'œufs, avec une livre de sucre en poudre, trois quarterons de bonne farine de froment, & de l'anis : battez le tout ensemble, & le faites bien boüillir ; faites une pâte qui ne soit ny trop mole ny trop dure ; toutefois si elle est trop mole, vous y pouvez mêler de la farine & du sucre en poudre pour l'affermir. Enfin étant bien proportionnée, mettez-la dans des moules de fer blanc faits exprés, & ensuite faites cuire vos Biscuits à demy dans le four. Etant demy cuits, retirez-les & les remoüillez par dessus de jaunes d'œufs. Cela fait, remettez-les dans le Four pour les achever de cuire : ce qu'étant fait, tirez-les, & prenez garde qu'ils ne soient ny trop brûlez ny trop mols : étant tirez serrez-les dans un lieu qui ne soit ny trop frais ny trop sec.

### *Biscuits à la Chanceliere.*

Prenez huit œufs frais, ôtez-en les blancs & les germes, puis mettez les jaunes dans un plat ou dans une terrine, & les délayez avec une cuillliere d'argent, & à mesure que vous les délayerez, mettez.

### *Glace propre pour les Biſcuits.*

Si l'on veut glacer les Biſcuits, voici la Glace dont on peut ſe ſervir : on prend du blanc d'œuf & du ſucre en poudre, on bat bien le tout enſemble, juſqu'à ce que cela ait pris une conſiſtance à peu prés comme de la boüillie.

Cette mixtion étant faite on en prend avec un couteau, on l'étend ſur les Biſcuits, & l'on fait ſecher cette Glace à petit feu juſqu'à ce qu'elle ſoit endurcie; on peut auſſi les glacer avec une Glace faite d'eau de ſenteur & du ſucre, le tout délaïé.

### *Maſſepains.*

Il y a long-temps que le Maſſepain eſt en uſage ſur les Tables, il s'y ſert encore aujourd'huy pour l'ornement, & le plaiſir qu'il y a d'en manger; on le met ſous pluſieurs formes, on en fait des Tourtes & d'autres petites pieces de Patiſſeries differentes; on en fait des manieres de petits Rochers, des Forteresſſes, & autres choſes ſemblables que le genie peut inſpirer, & que l'induſtrie & l'art de celui qui l'entreprend rend parfaites. Ces pieces extraordinaires ſe font pour de grands Re-

pas,

pas, & se servent sur de grandes Corbeilles; voyons quelle en est la pratique.

## *Massepain commun.*

Prenez une livre d'Amandes douces, pelez-les dans de l'eau chaude, & les remettez à mesure dans la froide: tirez-les & les mettez égouter dans une serviette: aprés vous les pilerez dans un mortier de marbre avec un pilon de buis ou d'autre bois, mais souvenez-vous de les arroser souvent avec un blanc d'œuf, de l'eau de fleur d'Orange, ou de quelqu'autre senteur, jusqu'à ce qu'elles soient aussi menuës que de la farine. Faites cuire ensuite à souflé, trois quarterons du plus beau sucre que vous aurez; étant cuit, jettez-le dessus vos Amandes, que vous délaïerez avec la spatule: remettez le tout sur le feu, & le remuez aussi toûjours avec la même spatule, prenant soigneusement garde que rien ne brûle ny au fonds ny aux bords du poëlon; & quand vous vous appercevrez que rien n'y tient, tirez vôtre pâte. Il faudra avant que de la travailler la laisser refroidir, puis en faire des abaisses qu'on découpe avec des moules; ensuite on les fait tomber sur du papier, on les y range pour aprés les faire cuire; il ne

faut leur donner le feu que d'un côté, & on les glace ensuite de l'autre, que l'on fait cuire de même & dans un four à l'ordinaire.

## *Massepain Royal.*

Prenez de la pâte de Massepain commun, filez-la sur une table environ de l'épaisseur d'un doigt, coupez-la par morceaux, & en faites des anneaux gros & ronds environ comme un œuf; trempez ensuite ces anneaux dans des blancs d'œufs, & les enfermez entierement dans du sucre en poudre : prenez un blanc d'œuf, broïez-le dans un mortier ; en le broïant jettez-y du sucre petit à petit, & ne cessez point jusques à ce que vous en ayez fait comme une espece de pâte bien molette : étant en cet état, faites-en de petites boules grosses comme le dedans de vos anneaux; tirez lesdits anneaux du sucre dont vous les aviez couverts, arrangez-les sur du papier, & dans chacun d'iceux mettez une boule, & les faites cuire dans le four de cuivre.

## *Massepain frisé.*

Ayez de bonnes Amandes douces, pelez les & les pilez comme les autres ; lors

qu'elles seront bien pilées, mêlez-y du sucre en poudre petit à petit, & continuez toûjours jusques à ce que vous en ayez fait une pâte maniable, laquelle vous filerez ou seringuerez comme il vous plaira. Etant ainsi apprêtée, dressez-la sur du papier en telle forme que vous voudrez. Aprés cela, faites-la cuire d'un côté seulement avec le couvercle du four : & laissez-la refroidir : étant froide, faites cuire l'autre côté de même façon, levez-la toute chaude de dessus le papier, & vôtre Massepain ainsi fait, sera leger, délicat, beau, bon, & parfaitement délicieux.

## *Massepain à la Duchesse.*

On prend des Amandes qu'on accommode à l'ordinaire, & qu'on arrose en les pilant d'un blanc d'œuf mêlé d'eau de fleur d'Orange ; il faut autant pesant de sucre que de pâte, on le fait cuire à la plume, aprés quoy on y met les Amandes qu'on incorpore bien avec le sucre.

Cela fait, on remet cette piece sur le feu pour la déssecher, observant de la remuer à force de bras, jusqu'à ce qu'on la puisse manier, & qu'elle n'adhere plus au poëlon.

Ensuite tirez vôtre pâte sur une table

bien nette poudrée de ſucre, faites-en de gros rouleaux, laiſſez-la repoſer, aprés vous en ferez des Maſſepains de quelle figure que vous voudrez.

### *Maſſepain de Monſieur.*

Prenez un quarteron de belles Amandes, pelez-les & les pilez le plus que vous pourrez; mettez-y deux blancs d'œufs frais, broïez-bien le tout enſemble, ajoûtez-y du ſucre en poudre, & ne diſcontinuez pas juſques à ce que vous ayez fait une pâte maniable: paſſez-la dans la ſeringue avec un gros fer, puis la dreſſez par anneaux dans un four de cuivre à petit feu, & vous ferez quelque choſe de beau & de bon.

### *Maſſepain à la Princeſſe.*

Prenez une livre d'Amandes douces, pelez-les proprement, & les mettez dans un mortier: mêlez avec vos Amandes une livre de beau ſucre en poudre, & de la rapure d'écorce d'un Citron verd; pilez le tout enſemble, & enſuite dreſſez-le ſur du papier de telle façon qu'il vous plaira: faites cuire ce que vous aurez ainſi dreſſé d'un ſeul côté avec le couvercle du four: étant

ainsi cuit, faites-le refroidir, puis le faites cuire de l'autre côté.

## *Massepain d'Orange.*

Prenez une livre d'Amandes, pelez-les & les pilez ; faites cuire à souflé trois quarterons de sucre ; ôtez-le de dessus le feu, & y jettez vos Amandes, que vous délayerez diligemment : prenez ensuite environ demy-livre de chair d'Orange confite liquide, égoutez-en le Syrop, pilez-la & la mettez avec vos Amandes : faites cuire le tout ensemble dans un poëlon, en remuant toûjours le fonds & les côtez jusques à ce que vôtre pâte ne tienne plus au poëlon : dressez-la sur du papier en telle façon qu'il vous plaira, & la faites cuire derechef d'un seul côté avec le dessus du four : faites refroidir ce côté : étant froid, glacez celui qui ne sera pas cuit, & aprés l'avoir glacé, faites-le cuire comme l'autre.

Cette Glace sera composée de blanc d'œuf, de sucre en poudre, & de rapure de Citron fort fine ; ce Massepain est fort délicat, au lieu de chair de Citron on peut prendre de la Marmelade.



## CHAPITRE IX.

### Les Conserves.

LA Conserve est une Confiture seche qui se fait avec du sucre de plusieurs Pâtes, ou Fruits, ou Fleurs, &c. pour les rendre plus agreables au goût. C'est un secours pour l'Office non moins considerable qu'il sert de lustre à un Dessert, & qu'il fournit de quoy le garnir, la pratique en est aisée : voicy ce qu'il faut y observer.

### Conserve de Roses.

Prenez des Roses de Provins les plus rouges qui se pourront rencontrer : faites-les secher le plus que vous pourrez dans une vaisselle d'argent à petit feu, ou autre utencile propre à cela, comme casserole, ou plat d'étain, & les remuez souvent avec la main ; étant bien seches, battez-les dans un mortier, & ensuite passez-les dans un tamis bien délié, puis les détrempez avec un jus de Citron, au dessus duquel vous mettrez une demy-once de Roses battuës en poudre, & faute de jus

de

de Citron, servez vous de Verjus; prenez du sucre, & le faites cuire jusques à la plume: étant cuit, ôtez-le de dessus le feu, & le faites blanchir avec la spatule; mettez vos Roses dedans, & les y laissez tant que vôtre composition ait pris couleur; que si par hasard vôtre sucre étoit trop cuit, mettez-y le jus d'un Citron, ou de la moitié, à proportion de ce que vous jugerez necessaire; laissez un peu refroidir le tout, & le tirez.

### *Autre façon.*

Prenez des Roses de Provins en poudre, délayez-les avec un peu de jus de Citron; faites cuire du sucre à souflé, ôtez-le de dessus le feu, mêlez-y vos Roses, & les dressez comme les autres.

### *Conserve de fleur d'Orange.*

Prenez une petite poignée de fleurs d'Oranges, ôtes les feüilles de leurs boutons, & les coupez par morceaux; faites cuire à souflé une livre de sucre; étant cuite, tirez-la de dessus le feu, & y plongez vos fleurs d'Oranges avec une cuilliere ou une spatule: il faut bien détremper & mêler le tout, afin que toute cette com-

position soit également fournie, outre cela être soigneux de remuer fortement le sucre autour du poëlon, jusqu'à ce que ce sucre commence à se prendre par dessus & former une petite glace, alors dressez aussi-tôt vôtre Conserve dans les moûles que vous lui aurez preparez, soit de fer blanc ou autrement; étant refroidie dans ces moûles, vous l'en ôtez pour la garder, & la servir au besoin aprés l'avoir découpée avec la pointe d'un couteau.

### *Autre façon.*

Prenez de la fleur d'Orange, ôtez-la de son bouton, & en pilez les feüilles; faites cuire du sucre à soufflé, ôtez-le de dessus le feu, mettez-y vos fleurs d'Orange pilées, & l'achevez comme la precedente.

### *Conserve d'eau de fleur d'Orange.*

Elle se fait de même façon que celles cy-devant; mais il y faut mêler de l'eau de fleur d'Orange aprés la cuisson du sucre. Il y en a qui preferent cette maniere aux autres fleurs, dautant que cette eau s'incorpore mieux, & que le relief en est plus fin.

### *Conserve de Jus de Citron.*

Faites-la de la même façon que celle d'eau de fleur d'Orange, y mêlant du jus de Citron aprés la cuisson du sucre, lors que vous l'aurez tirée de dessus le feu.

Cette Conserve est fort agreable, & on l'ordonne pour les défaillances de cœur qui surviennent aux Femmes grosses.

### *Conserve de raclure de Citron.*

Ayez un beau Citron, rapez-le, & en faites tomber la rapure dans de l'eau nette; passez-la dans un linge, & la faites bien secher; faites cuire du sucre à soufflé, ôtez-le de dessus le feu, mettez-y vôtre rapure, & achevez vôtre Conserve comme les precedentes, c'est-à-dire, en travaillant beaucoup cette composition jusqu'à ce qu'il se fasse une petite glace par dessus.

### *Conserve de toutes sortes de Fruits.*

Prenez des Cerises à oreilles, des Abricots aussi à oreilles, des Prunes, des Pêches, ou des Amandes vertes confites & seches, & les coupez par de petits mor-

ceaux : faites cuire du ſucre à ſouflé, dans lequel étant cuit, vous mettrez ces fruits, puis dreſſez vôtre Conſerve comme les autres, aprés y avoir exactement obſervé tout ce qu'on a dit.

Cette maniere de faire des Conſerves ſe pratique dans le temps qu'il n'y a point de ces fruits, parce que lors que c'eſt dans leur ſaiſon, on prend les Ceriſes, on leur fait rendre leur eau, enſuite on les met égouter ſur un tamis; cela fait, on les pile dans un mortier; pour les autres fruits dont on a parlé, on les pile ſeulement, aprés quoy on les paſſe ſur le feu pour les faire déſecher.

Enſuite faites cuire du ſucre à caſſé, mêlez-y le marc du fruit dont vous voudrez faire vos Conſerves, & achevez-les comme on l'a dit.

### *Conſerve à l'Intendante.*

Prenez de l'écorce de Citron, des Piſtaches, des Abricots & des Ceriſes; coupez-les, comme il eſt dit, par petits morceaux; parſemez-les de ſucre en poudre, & les faites déſecher auprés & à petit feu : prenez du ſucre & le faites cuire à la plume un peu forte; & ſans l'ôter hors de deſſus le feu, mettez vos fruits dedans. Lors que

vous appercevrez la plume de vôtre ſucre, ôtez-le & le faites blanchir : Enfin quand la petite glace s'y formera, tirez vôtre Conſerve avec une cuilliere.

On appelle ainſi cette Conſerve, parce qu'on dit que c'eſt la Femme d'un Intendant de Picardie qui l'a inventée, & qu'elle s'en faiſoit ſervir ſur toutes choſes.

*Conſerve de Piſtaches.*

Prenez des Piſtaches caſſées, pelez-les, puis les mettez à meſure dans de l'eau fraîche, faites-les ſecher aprés les avoir paſſées dans un linge, pilez-les en ſorte qu'il n'y reſte point de grumeaux, mêlez-y un peu d'eau de fleur d'Orange, ou de la Marmelade de quelque fruit que vous ſouhaiterez, ou de la chair de Citron ou d'Orange ; il faut bien incorporer le tout, enſuite faites cuire du ſucre à ſouflé, dans lequel vous jetterez vos Piſtaches, & acheverez vôtre Conſerve comme les autres.

*Autre façon.*

Prenez des Piſtaches & les pilez ; faites cuire du ſucre à la plume : étant cuit faites-le blanchir : cela fait, mettez vos Piſtaches dedans, & les remuez : enfin tirez vôtre

Conserve sur du papier. Cette Conserve n'est pas si delicate que la premiere, mais elle coûte moins, & est assez agreable.

*Conserve de Grenade.*

Prenez des grains de Grenade, pressez-les dans une serviette, tirez-en le jus & le mettez dans un plat avec un peu de sucre en poudre; faites-les un peu chauffer sur le feu, jusques à ce que le sucre soit fondu: faites cuire ensuite du sucre à souflé: étant cuit, tirez-le de dessus le feu, mettez-y vôtre jus de Grenade, & dressez vôtre Conserve comme les autres, lorsque la glace commencera à se former.

*Conserve de Violette.*

Prenez des feüilles de Violette bien épluchées de leurs boutons; pilez-les dans un mortier: passez-les dans un linge, & en tirez le jus; faites cuire du sucre à souflé, ôtez-le de dessus le feu, & y mettez vôtre jus de Violette quand vôtre sucre sera rabaissé, mêlez-le bien, & en le dressant, mettez-y un peu de jus de Citron, & vuidez aussi-tôt vôtre Conserve dans vos moûles, étant froide, vous la leverez des moûles, pour la couper

avec la pointe d'un couteau, en telle maniere que vous voudrez; c'est ainsi qu'on coupe toutes les Conserves.

On peut en se reglant sur la precedente faire d'autres Conserves, comme par exemple, d'Epine-Vinette & de Grenade.

### *Conserve de Framboises.*

Prenez de belles Cerises, ôtez-en les noyaux, & les faites un peu boüillir dans un peu d'eau, égoutez-les ensuite, & les écrasez, & les déseichez bien.

Cela fait, joignez-y quelques poignées de Framboises avec leurs grains, ou bien contentez-vous de passer vos Framboises & d'en mêler le suc avec vos Cerises; aprés cela vous ferez cuire du sucre à cassé, vous y mettrez vôtre Composition, vous travaillerez bien le tout, & vôtre Conserve étant achevée, vous la dresserez comme les autres, & la couperez de même.

### *Conserve en forme de tranches de Jambon.*

Prenez du plus beau sucre que vous pourrez trouver, divisez-le & le mettez dans deux poëlons, & le faites cuire à soufflé dans l'un & dans l'autre: mettez du jus ou de la rapure de Citron dans tous les

deux, & un peu de sinabre dans un feu l'é
remuez-le bien avec du sucre, pour lui faire prendre couleur : faites ensuite une coûche de Conserve blanche sur du papier environ de la grandeur de la main ; au dessus une autre coûche de Conserve rouge ; au dessus de la rouge une blanche, & ainsi successivement jusques à ce que vos coûches montent à l'épaisseur de quatre doigts, ensorte que la derniere soit rouge, coupez-le tout avec un couteau en forme de tranches de Jambon, & les renversez à mesure sur du papier. N'oubliez pas à chaque fois que vous prendrez de la Conserve rouge, d'y mettre un peu de sinabre pour la rougir davantage.

*Autre façon.*

Prenez des Pistaches pilées d'une part, de la poudre de Roses de Provins détrempée avec un jus de Citron d'autre, & des Amandes pilées en pâte encore d'autre part : mettez ces trois choses en divers vaisseaux, & faites cuire environ une livre & demie de sucre en cuisson de Conserve : étant cuit, separez-le en trois parties, dont vous en conserverez deux, que vous mettrez sur la cendre chaude, dans l'autre vous verserez vos Roses, & aprés les y

avoir bien délayées, vous renverserez le tout ensemble sur une feüille de papier double, que vous replierez de deux doigts de hauteur aux quatre côtez, en attachant les quatre coins avec des épingles : cela fait, & lors que ce premier sucre versé sera à moitié froid, & coloré par le moyen des Roses, prenez de vos Amandes, mêlez-y ce que vous en prendrez dans une des parties du sucre laissée sur la cendre chaude, & le versez dessus cet appareil, faisant la même chose à l'égard des Pistaches, & de l'autre partie du sucre. Enfin quand le tout sera en état d'être coupé au couteau, abbatez les bords de la feüille de papier, & le coupez par tranches de l'épaisseur d'un quart-d'écu.

### *Caramel.*

Faites cuire de beau sucre à cassé : étant cuit, ôtez-le de dessus le feu, mettez-y un peu d'essence d'Ambre, versez le avec le poëlon comme de petits ronds sur une assiette, ou dans un bassin d'argent.

### *Autre façon.*

Faites fondre du sucre avec un peu d'eau, en sorte que la cuisson en soit plus forte

que celle de Conserve : mettez-y du Syrop Capilaire, & jettez le tout dans l'eau fraîche.

Cette sorte de Tablette est merveilleuse pour la poitrine, & à provoquer à cracher, il n'y a gueres de bonnes Maisons qui n'en ayent leur provision.





## CHAPITRE X.

### *Confitures liquides.*

VOici un Article des plus necessaires à un Chef d'Office, & dont la matiere convient mieux à bien des personnes que tous ceux dont on a parlé jusqu'ici. Les particuliers y trouveront leur satisfaction, ainsi que ceux qui voudront apprendre l'Office, la pratique en est aisée : on jugera de cette verité par les instructions qu'on y donne. Voici quelles elles sont : Nous commencerons par les fruits les plus precoces, telles que sont les Abricots verds, les Amandes vertes, & autres fruits qui les suivent.

### *Abricots verds liquides.*

Ayez des Abricots verds bien tendres, pelez-les, & à mesure que vous les aurez pelez, mettez-les dans de l'eau fraîche : faites ensuite chauffer de l'eau, mettez-les dedans, & les laissez sur un petit feu, jusques à ce qu'ils commencent à verdir : tirez-les de dessus le feu, & les laissez

refroidir dans leur eau : étant refroidis, remettez-les dans de l'eau fraîche ; faites cuire du sucre à lissé, & mettez-y vos Abricots, que vous aurez fait égouter auparavant, aprés les avoir tirez de leurs eaux : faites-les un peu boüillir, tirez-les, & les laissez un peu refroidir ; remettez-les sur le feu, & laissez-les boüillir jusques à ce que le syrop en soit cuit à perlé : mettez-les dans des pots de grez ou de fayance, & les couvrez bien quand ils seront froids.

*Abricots verds confits avec leur peau.*

Si vous voulez confire des Abricots verds avec leur peau : il faut pour les nettoïer de leur duvet, les passer à la lessive, ainsi que nous l'avons enseigné au Chapitre des Compotes, page 77. puis les mettre au sucre clarifié, en sorte qu'ils y baignent, leur faire prendre sur le feu sept ou huit boüillons, les tirer & les laisser égouter, ensuite remettez vos Abricots dans le poëlon, augmentez-les d'un peu de sucre, continuez ce travail jusqu'à trois ou quatre fois, en les augmentant toûjours de sucre à chaque fois, à cause de la diminution qui s'en fait, & à la derniere fois que vous voudrez achever vôtre fruit, vous ferez cuire vôtre syrop

& perlé, puis vous y glisserez vôtre fruit en l'augmentant du sucre de même cuisson, vous lui ferez prendre un boüillon couvert, pour aprés l'ôter de dessus le feu, & le bien écumer.

Enfin cela fait, ayez vos pots prêts pour mettre vos Abricots, dressez-les-y, laissez-les refroidir, couvrez-les bien & les serrez : cette maniere de confire les Abricots verds est meilleure que la precedente, on s'en sert pour tirer au sec dans l'occasion, comme nous le dirons aprés.

### *Abricots meurs liquides.*

Prenez telle quantité d'Abricots que vous voudrez, pelez-les le mieux & le plus proprement que vous pourrez ; faites boüillir de l'eau, jettez-y vos Abricots, & leur donnez un petit boüillon : ôtez-les ensuite, & les mettez dans de l'eau fraîche.

Avant que faire cuire le tout, il faut prendre garde qu'ils soient également mollets, sinon faire amollir ceux qui ne le sont pas assez : aprés cela vous les mettez au sucre clarifié, & les faites boüillir jusqu'à ce qu'ils ne jettent plus d'écume.

Aprés que vous les avez écumez vous les laissez refroidir, vous les égoutez sur

une passoire, étant égoutez vous faites cuire le syrop à lissé, vous jettez dedans vos Abricots ; en augmentant ce syrop vous leur donnez un boüillon, vous les tirez encore & les égoutez, puis à la derniere fois vous faites cuire le syrop à perlé, vous y glissez vôtre fruit, vous lui faites prendre un boüillon couvert, vous le descendez, aprés vous l'écumez, & ensuite vous le dressez dans vos pots.

## *Autre façon.*

Ayez de beaux Abricots qui ne fassent que commencer à meurir, pelez les bien délicatement, & en ôtez le noyau : mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, & faites-en chauffer presque à boüillir ; mettez-y vos Abricots & les y laissez sans toutefois boüillir, jusqu'à ce qu'ils remontent sur l'eau ; tirez-les à mesure, & les mettez dans de l'eau fraîche : faites cuire du sucre à perlé, égoutez bien vos Abricots, & les mettez dans ce sucre, faites-les boüillir à gros boüillons, & les écumez bien, ôtez-les de dessus le feu, & laissez-les refroidir : remettez-les encore sur le feu, écumez-les bien, & les faites boüillir jusques à ce que le syrop en soit cuit à perlé gros : tirez-les & les mettez dans des pots.

### *Abricots avec la peau & le noyau.*

Accommodez-les de même façon que les autres, excepté qu'il ne faut ny les peler, ny en ôter les noyaux.

### *Abricots de Menage.*

Vous prendrez des Abricots meurs que vous pelerez ; il ne faut pas qu'ils ayent acquis leur entiere maturité, vous les pelerez ; cela obſervé, faites cuire autant peſant de ſucre à la plume, gliſſez-y vôtre fruit, & lui faite prendre un petit boüillon, afin qu'il jette ſon eau ; laiſſez-le refroidir, puis vous le remettrez ſur le feu, & le ferez boüillir juſqu'à ce qu'il ne rende plus d'écume ; ayant bien écumé vos Abricots, faites cuire vôtre ſyrop à perlé, & obſervez s'il n'y en a pas aſſez de l'augmenter à chaque fois, puis y ayant remis vos Abricots, donnez-leur un boüillon couvert, & les tirez dans vos pots.

### *Amandes vertes liquides.*

Elles ſe font de même que les Abricots verds, il n'y a qu'à conſulter l'Article.

## *Groseles vertes liquides.*

Elles se font de même façon que les Abricots, excepté qu'il ne les faut point peler, mais en ôter les grains.

## *Autre maniere.*

On confit le Verjus en plein, ou bien on le vuide de ses pepins, dans le premier cas choisissez de beau Verjus, faites aprés cela fremir de l'eau, jettez-y vôtre fruit, que vous tirerez quand il commencera de monter, ôtez-le & le mettez rafraichir dans de l'eau.

Il faut aprés cela le mettre reverdir sur le feu, puis le tirer pour l'égouter; pendant ce temps on fait cuire du sucre à perlé, on y glisse le Verjus, & on l'y laisse jusqu'à ce qu'il veüille fremir; on le remuë bien avec la gâche, on l'écume, puis on le remet sur le feu, on l'y fait prendre un boüillon couvert, puis on le tire.

Si vous voulez ôter les pepins & le peler, vous le pouvez, il en est plus beau, cela demande un peu de patience, mais on en vient aisément à bout; les Raisins dont on se sert pour cela, sont le Bourdelais,

Bourdelais, autrement appellé *Grey* & les Muſcats, mais le premier eſt plus d'uſage.

### *Ceriſes liquides & ſans noyau.*

Ayez de belles Ceriſes à confire & bien meures, ôtez-en les queuës & les noyaux; faites cuire du ſucre à ſouflé, & mettez vos Ceriſes dedans; faites-les boüillir à grand feu, & les écumez avec grand ſoin: cela étant fait, tirez-les de deſſus le feu, & les laiſſez refroidir: remettez-les derechef ſur le feu, & les faites boüillir à gros boüillons: ôtez-les auſſi encore de deſſus le feu, & les écumez s'il eſt neceſſaire: ſerrez-les dans des pots, & les couvrez bien quand elles ſeront propres.

### *Autrement.*

Ayez de belles Ceriſes bien choiſies, rognez-en les queuës & ôtez-en les noyaux, enſuite vous prendrez autant peſant de ſucre que de fruit, vous ferez cuire vôtre ſucre à ſouflé, vous y mettrez vos Ceriſes & leur ferez prendre dix à douze boüillons couverts.

Il faut aprés cela les écumer, puis les remettre ſur le feu, & aprés leur avoir

fait prendre encore un boüillon couvert vous les tirerez.

Si vous voulez leur donner une belle couleur, vous prendrez du ſyrop de Groſeles que vous mettrez dedans, & ſi vous les aimez framboiſées, vous mettrez parmi de la Framboiſe en les confiſant.

*Framboiſes liquides.*

Ayez de belles Framboiſes, fort peu meures & bien entieres ; ôtez-leur les queuës, & les mettez dans une terrine plate par le fonds : faites cuire du ſucre à ſouflé, & les verſez ſur vos Framboiſes : laiſſez les enſuite refroidir, & les verſez bien doucement dans une baſſine : faites-les boüillir, & les écumez juſques à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perlé : dreſſez les dans des pots, & les couvrez lors qu'elles seront froides

*Groſeles rouges liquides.*

Ayez de belles Groſeles rouges, & épluchez bien leurs queuës : faites cuire du ſucre à ſouflé, & mettez vos Groſeles dedans, faites-les bien boüillir, & les écumez : ôtez-les de deſſus le feu, & les laiſſez refroidir : remettez-les encore ſur

le feu, faites-les boüillir & les écumez, jusques-à ce que le syrop en soit cuit presque en gelée ; ce que vous reconnoîtrez, lors que trempant une cuilliere dedans, elle rougira : cela étant, ôtez-les de dessus le feu, écumez-les encore s'il est necessaire, & les dressez dans des pots que vous couvrirez lors qu'elles seront froides.

## *Noix blanches liquides.*

Ayez de belles Noix vertes & bien tendres, pelez les jusques au blanc, en sorte qu'il n'y demeure point en tout de verd : mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche; faites-les ensuite boüillir à gros boüillons, jusques à ce qu'en les piquant avec une lardoire, ou avec une épingle, elles retombent toutes seules, sans tenir ny à la lardoire, ny à l'épingle : tirez-les alors, & les remettez dans de l'eau fraîche : percez-les par le milieu, mettez-y du Clou de Girofle, ou de la Canelle coupée par petits morceaux : ou même de l'écorce de Citron : faites cuire du sucre à lissé, dans lequel vous jetterez vos Noix : faites les bien boüillir, & les laissez reposer environ demy-heure : remettez-les ensuite sur un grand feu, jusques à ce que le syrop en soit cuit à perlé, & les serrez

comme les autres Confitures.

Les Noix sont fort blanches pourvû qu'on employe de beau & de bon sucre ; on peut si l'on veut ambrer cette Confiture, il faudra y délayer de ce parfum.

### *Meures liquides.*

Ayez de belles Meures un peu vertes, ôtez-leur les queuës, & les faites confire comme les Cerises liquides, ou mieux, faites cuire du sucre à petit perlé, il faut pour quatre livres de fruit trois livres de sucre, mettez vos Meures dedans, faites-leur prendre legerement un petit boüillon couvert, en remuant doucement le Poëlon par les anses.

Cela fait, tirez vos Meures de dessus le feu, écumez-les bien, laissez-les reposer environ deux heures, puis vous les remettrez sur le feu pour faire prendre au syrop une cuisson au grand lissé.

### *Prunes Imperiales liquides.*

Prenez de belles Prunes Imperiales, qui ne commencent qu'à meurir, pelez-les, & les mettez dans de l'eau fraîche : faites chauffer de l'eau presque à boüillir, & mettez vos Prunes dedans : laissez les

sur un petit feu, jusques à ce qu'elles commencent à verdir : cela fait, ôtez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir dans leur eau : étant froides tirez-les, & les mettez dans de l'eau fraîche : faites cuire du sucre à souflé, & y mettez vos Prunes, que vous aurez tirées & égoutées de leur eau ; faites-les boüillir à grand feu, & les écumez : cela aussi fait, ôtez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir, remettez-les ensuite encore sur le feu, & les faites boüillir jusques à ce que le syrop en soit cuit à perlé, tirez-les & les dressez dans des pots, que vous n'oublierez pas de couvrir lors qu'elles seront froides.

Toutes sortes de Prunes se font de la même façon, hormis celles de Damas rouge, lesquelles il faut faire blanchir dans de l'eau boüillante, & les en tirer lors qu'elles commencent à mollir ; enfin les achever comme les Imperiales.

Il y en a qui au lieu de les peler, les piquent d'une épingle trois ou quatre coups à la queuë, & à quelques autres endroits dans le corps, afin qu'elles ne se déchirent point & qu'elles prennent mieux sucre. Les Prunes qui sont les meilleures à mettre en Confiture, sont celles dont on vient de parler, les Perdrigons, les Mirabelles, l'Isle-vert, & quelques autres de celles

dont la chair est non-seulement d'un bon goût, & fort sucrée ; mais qui est encore ferme, parce que les autres qui sont trop molles sont sujettes à se mettre en marmelade, ce qui rend une Confiture de cette nature fort desagreable.

### *Prunes à My-Sucre.*

Sur quatre livres de fruit mettez deux livres de sucre, faites-le cuire à *perlé*, mettez-y vos Prunes, faites-leur y prendre un petit boüillon, aprés cela ôtez les, & les laissez jusqu'à ce qu'elles ayent jetté leur eau ; remettez-les ensuite sur le feu, faites-les boüillir jusqu'à perlé ; laissez-les en cet état reposer jusqu'au lendemain, que vous les empoterez pour vous en servir dans l'occasion.

### *Poires de Rousselet liquides.*

Ayez de belles Poires de Rousselet bien meures, faites-les boüillir à grand feu & à grande eau, jusques à ce qu'elles deviennent mollettes ; tirez-les & les mettez dans de l'eau fraîche : pelez-les, & jettez-les à mesure dans l'autre eau fraîche : faites cuire du sucre à lissé, mettez vos Poires dedans, vous les ferez bien boüillir

& écumer ; cela fait, ôtez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir : étant froides, faites-les boüillir, jusques à ce que le syrop en soit cuit à perlé gros : mettez-les dans des pots, & les couvrez lors qu'elles seront froides.

### *Poires de Muscat liquides.*

Les Poires Muscat, & toutes sortes de Poires entieres, s'apprêtent de même sorte que celles de Rousselet. Remarquez aussi que les Poires par quartier se font de même façon que les mêmes Poires de Rousselet, excepté qu'il les faut fendre par quartiers ou par moitiez, avant que de les mettre cuire à l'eau ; puis les achever comme les autres.

On confit ainsi les Poires Blanquettes, les Muscates, les Oranges, le Certeau, & la Bergamotte musquée ; ces dernieres étant trop grosses pour bien prendre sucre, on les coupe par quartiers, ou par moitiez ; mais c'est aprés qu'on les a passées à l'eau, parce qu'autrement elles se noircissent, & sont plus sujettes à s'imbiber d'eau, & à se tourner en marmelade.

Si les Poires qu'on veut confire ne sont pas tout-à-fait bien grosses, on peut les

confire entieres, mais il faut les vuider de leur trognon.

*Pêches de Corbeil au liquide.*

Prenez des Pêches un peu vertes, pelez-les & en ôtez les noyaux; mettez-les à mesure dans l'eau fraîche, faites-en boüillir d'autre, mettez vos Pêches dedans, & les-y faites boüillir à petit feu, jusques à ce qu'elles commencent à verdir : cela étant, ôtez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir : mettez-les ensuite dans de l'eau fraîche : faites cuire du sucre à perlé, dans lequel vous mettrez vos Pêches aprés les avoir tirées & égoutées de leur eau : faites les boüillir & les écumez bien ; ôtes-les aprés de dessus le feu & les laissez refroidir : étant froides remettez-les encore sur le feu, & les laissez boüillir jusques à ce que le syrop en soit cuit à perlé ; & tout cela fait, tirez-les, mettez-les dans des pots, & les couvrez lors qu'elles seront froides.

On peut si l'on veut, au lieu de les peler les passer à la lessive, ainsi qu'on l'a dit à l'égard des Abricots verds dans l'article des Compotes, à la page 77.

Les autres Pêches qui ne sont point trop grosses se peuvent confire de cette maniere.

*Pêches meures.*

On prend des Pêches à moitié meures, on les pele, on en ôte le noyau, & on les passe à l'eau sur le feu pour les blanchir, il faut à mesure qu'elles montent les tirer avec l'écumoire & les rafraîchir à l'eau, puis les égouter & les mettre au sucre clarifié, dans lequel on les fait bouillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus.

Il faut soigneusement ôter cette écume, aprés quoi on laisse reposer le fruit environ deux heures.

Etant reposé vous le remettez sur le feu, vous faites cuire le syrop à lissé en l'augmentant, si vous voyez qu'il est trop diminué.

Otez encore une fois vos Pêches de dessus le feu, laissez-les reposer encore deux heures dans leur syrop, puis vous les remettez sur le feu, pour lui faire prendre la cuisson au grand perlé, aprés quoi vous les empoterez.

Les Pavis se confisent comme les Pêches, sur tout le blanc y fait merveilles.

*Muscat liquide.*

Ayez de beau Muscat un peu verdelet,

ôtez-en la peau & les pepins : faites cuire du ſucre à perlé, mettez dedans vôtre Muſcat, couvrez-le bien, laiſſez-le un peu boüillir, & enſuite refroidir : remettez-le ſur le feu, & le faites boüillir juſques à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perlé : enfin mettez-le dans des pots, & le couvrez lors qu'il ſera froid.

Vous le pouvez faire de même, ſans en ôter la peau.

### *Verjus liquide.*

Prenez de beau Verjus à confire, qui ne commence qu'à meurir ; pelez-le, & en ôtez les pepins : faites chauffer de l'eau preſque à bouillir, mettez vôtre Verjus dedans, & l'y laiſſez avec petit feu, juſques à ce qu'il commence à verdir, laiſſez-le enſuite refroidir dans ſon eau : étant froid, tirez-le, mettez-le dans du ſucre un peu cuit, faites-le bouillir ſept ou huit gros bouillons, & le tirez.

### *Coins liquides.*

Ayez des Coins bien meurs, coupez-les par moitiez ou par quartiers, pelez-les & en ôtez les cœurs : mettez-les à meſure dans de l'eau fraîche, faites-en

boüillir d'autre, mettez-y vos Coins, & les y laissez jusques à ce qu'ils commencent à s'amollir: cela fait, tirez-les, & les remettez dans de l'eau fraîche: faites cuire du sucre à lissé, & y ayant mis vos Coins, faites-les boüillir à petit feu, & les couvrez, si vous voulez qu'ils soient rouges: ôtez-les quelquefois de dessus le feu, & les y remettez, aprés qu'ils se seront un peu reposez de fois à autre, jusques à ce que le syrop en soit cuit presque en gelée: cela fait mettez-les dans des pots, & les couvrez lors qu'ils seront froids.

Il est bon de faire une decoction des pelures, des trognons, & de quelques parties d'autres Coins, qu'on passe au tamis, ou à travers un linge, & dont on se sert pour faire cuire ceux qu'on destine pour confire.

Pour donner une belle couleur aux Coins, on peut y ajoûter la Cochenille preparée en cette maniere.

Faites-la boüillir dans de l'eau, ajoûtez-y de l'Alum puis de la crême de Tartre, aprés cela passez le tout pour vous en servir au besoin, pour la doze on juge à peu prés ce qu'on en peut avoir affaire, le jugement decide aisément de cela.

## Cotignac d'Orleans.

Comme nous sommes sur l'article des Coins, nous avons jugé à propos de donner ici la maniere de faire du Cotignac à la façon de celui d'Orleans : voici comment on y réussit.

Vous prendrez des Coins, vous les couperez par morceaux, que vous pelerez & nettoyerez de leurs pepins ; sur six livres de fruit vous aurez deux livres de sucre cuit à cassé, vous y mettrez vos Coins, & laisserez cuire le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit reduit en marmelade, vous passez le tout au tamis, & ce qui en sortira servira pour le Cotignac.

Cela fait, faites encore cuire quatre livres de sucre à perlé, mettez-y ce que vous aurez exprimé, & lors qu'aprés l'avoir fait un peu boüillir le syrop est revenu à la même cuisson, vous descendrez vôtre Cotignac de dessus le feu, vous l'écumerez & le dresserez tout chaud ou dans des boëtes, ou dans des petits pots ; pour donner une belle couleur à ce Cotignac, vous y mettez de la Cochenille preparée.



## CHAPITRE XI.

### *Des Gelées de diverses façons.*

UNe Gelée, proprement parlant, est un suc de Fruits qui s'épaissit en se refroidissant, on en fait de plusieurs sortes; elles servent beaucoup pour l'embelissement des Desserts, & voici comment on y réussit.

### *Gelées de toutes sortes de Fruits.*

Prenez de telles sortes de Fruits que vous voudrez, coupez-les par morceaux, & les faites cuire dans de l'eau plus ou moins à proportion de la dureté ou tendreur du fruit: étant cuits, passez-les dans un linge bien blanc & bien fort, & en tirez le plus de décoction que vous pourrez: mettez cette décoction dans un poëlon ou bassine, avec une pinte d'eau & une livre de sucre, faites cuire le tout ensemble jusques à ce que vôtre gelée soit toute formée: ce que vous pourrez reconnoître, si prenant de vôtre composition dans une cuilliere, & la renversant, elle tombe par gros morceaux, & non pas en

coulant ou filant : vous la pouvez aussi mettre sur une assiette, & observer si elle n'y coule point : étant ainsi cuite, tirez-la, & la dressez.

Remarquez que toute sorte de Gelée rouge & verte doit cuire à petit feu, & être couverte en cuisant ; mais que la blanche doit cuire à grand feu, & être découverte.

Remarquez aussi qu'il faut plus de sucre aux Coins qu'aux autres fruits.

Nous avons dit la maniere de faire le Cotignac d'Orleans qui est la Gelée de Coins, voyez ci-dessus.

### *Gelée de Groseles.*

Prenez des Groseles, pressez-les, & les passez dans une serviette : mesurez le jus que vous en tirerez, & sur une ~~pinte~~ mettez trois quarterons de sucre : faites-le cuire, mêlez le tout, & le faites aussi cuire ensemble : vous connoîtrez que vôtre composé est cuit, en le mettant sur une assiette, & voyant qu'il se leve sans tenir dessus.

### *Autrement.*

Prenez autant de fruits que de sucre

cuit à cassé, faites-le boüillir jusqu'à ce qu'il n'écume plus, & que vôtre syrop soit entre lissé & perlé.

Cela fait, égoutez vos Groseles sur un tamis qui soit fin sans les trop presser, étant égoutées prenez le suc, mettez-le dans un poëlon, faites-lui prendre un bouillon, écumez-le, & l'empotez.

### *Gelée de Grenades.*

Elle se fait comme la precedente, il faut remarquer, qu'il faut avant d'empoter les Gelées, ôter une petite écume qui se forme dessus pour les rendre plus nettes.

### *Gelée d'Epine-Vinette.*

Pour y réussir observez ce qui vient d'être dit à l'égard de la Gelée de Groseles.

### *Gelée de Framboises.*

Elle se fait de même que celle de Groseles.

Voici ce qu'il y a à observer, quand vos Groseles sont cuites, & passées comme on l'a dit, on y met une poignée ou deux de Framboises selon la quantité

à sa Gelée, il faudra la couvrir en cuisant, y ajouter du Vin vermeil, ou de la Cochenille preparée : voyez à l'article du Cotignac d'Orleans, page 148.

La Gelée de Pommes de Reinette veut être blanche, c'est pourquoi on ne la couvre point.

### *Gelée de Coins.*

Faites semblablement une décoction de vos Coins, & la mettez aussi un peu rougir; passez-la dans une serviette & la mettez au sucre comme les autres.

Ou bien observez ce qui a été dit à l'article du Cotignac d'Orleans, qui est une veritable Gelée.

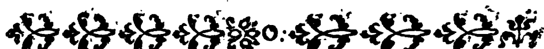
### *Gelée de Groseles vertes.*

Il faut d'abord preparer vos Groseles comme aux Confitures, c'est-à-dire, leur ôter les grains, les passer à l'eau sur le feu, quand elles seront montées au dessus de l'eau, descendez-les de dessus le feu, laissez-les refroidir, remettez-les dans une eau nouvelle, & les faites reverdir à petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient mollettes.

Cela fait, ayez du sucre cuit à part, livre de fruit pour autant pesant de sucre, faites

bouillir le tout en les écumant jusqu'à ce qu'elles soient devenuës à perlé, alors passez vos Groseles au tamis, & empotez ce qui en degoutera: cette liqueur s'épaissit en refroidissant.





## CHAPITRE XII.

### *Des Confitures au sec.*

LEs Fruits qu'on tire au ſec ont bien des avantages dans une Office, il n'eſt pas beſoin de rien dire du plaiſir qu'on goûte en les mangeant, il ſe fait aſſez ſentir de lui-même, & cela ſuffit pour en établir le merite ; à l'égard des autres utilitez, les Confitures ſeches ſe ſervent en tout temps, elles ſont de toute ſaiſon, & ſont pricipalement d'un grand ſecours dans celle où les Fruits ſont rares, & où les Deſſerts de conſequence paroîtroient fort dégarnis, & forts ſuccints, ſi l'on n'avoit des Fruits tirez au ſec.

Il eſt conſtant qu'on ne ſçauroit tirer des Fruits au ſec, qu'auparavant ils n'ayent été confits au liquide, nous en avons donné la maniere : voici comment on fait ſecher les Confitures dont ils ſont le corps.

### *Des Abricots verds.*

Vos Abricots étant confits au liquide comme on l'a enſeigné, voyez la page 31.

& étant refroidis, vous les mettez égouter sur une passoire, ensuite vous les dressez sur des ardoises ou planches bien propres, & qui ne sentent aucun mauvais goût, & vous les portez à l'étuve, ces Fruits passent ainsi la nuit, & le lendemainmatin il faut les retourner, & le soir même encore, & se donner ces soins jusqu'à ce que le tout soit bien sec, cela étant, on les met proprement dans des boëtes garnies de papier en dedans.

On garderoit bien volontiers de ces Abricots au liquide, mais ils sont si sujets à prendre graisse qu'il vaut mieux les mettre promptement à l'étuve que d'attendre plus tard, outre qu'ils se conservent tres-bien au sec.

### *Abricots jaunes.*

Ces sortes d'Abricots ne sont point sujets comme les autres à s'engraisser, c'est pourquoi on peut les tirer au sec en tout temps : voici comment.

Mettez de l'eau dans un poëlon, portez-le sur le feu, plongez-y vôtre terrine ou vôtre pot où sont vos Abricots, faites bouillir vôtre eau environ une demie-heure, & c'est par là que vous ferez chauffer le syrop de vôs Abricots qui se liquefiant, vous donnera la facilité de les tirer pour

les mettre égouter d'abord, pour aprés les ranger comme les precedens, & les faire ſecher de même aprés les avoir poudrez de ſucre.

*Avertiſſement.*

Avant que de paſſer outre, il eſt à propos de donner ici quelque inſtruction ſur tout ce qu'il y a à obſerver à l'égard de l'étuve, & de ce que c'eſt que cette étuve.

Une étuve à Confiſeur eſt un petit endroit bien fermé, & garni en dedans par étages de tablettes de fil d'archal ſur leſquelles on range les ardoiſes, les feüilles de fer blanc, les planches, & les tamis ſur leſquels on met tout ce qu'on veut faire ſecher.

Pour faire que tout ce qu'on met dans cet endroit ſeche bien, on poſe à bas une poële, ou un rechaud de charbon allumé & deux même, ſi l'on a beaucoup de Fruits à ſecher, & ſi l'on eſt preſſé.

Tout cela obſervé on ferme bien l'étuve, où l'on retourne aprés pour voir ſi les Confitures ſont aſſez ſeches d'un côté, afin de les tourner de l'autre.

Une étuve eſt abſolument neceſſaire à un Confiſeur, ou Chef d'Office, pour faire ſecher les Fruits, car s'arrêter au Soleil pour cela dans les climats où la chaleur eſt mo-

derée, c'eſt ne rien faire qui vaille.

### *Des Amandes vertes.*

Suppoſez donc une fois pour tout, que tous les Fruits que vous voulez tirer au ſec, doivent auparavant avoir été mis au liquide aprés que vous aurez écumé vos Amandes, vous les faites égoutter, vous les rangez, comme il a été dit dans l'article des Abricots verds, hors que vous ne les poudrerez point de ſucre, vos Amandes étant plus belles de cette couleur qu'autrement, & qu'elles ſechent plus aiſément.

### *Des Ceriſes.*

Quand vos Ceriſes ſont faites, il faut les porter à l'étuve dans leur terrine, les y laiſſer juſqu'au lendemain matin, qu'on les égoute ſur une paſſoire, aprés quoi on les dreſſe ſur des ardoiſes, qu'on range dans l'étuve, ſur les tablettes faites exprés pour cela, il faut poudrer de ſucre vos Ceriſes, elle en ſeront plus belles.

### *Des Framboiſes.*

Le lendemain que vos Framboiſes auront été confites, vous en égouterez le ſyrop,

vous les dresserez comme les Cerises, vous les poudrerez de sucre & les laisserez secher à l'étuve.

*Des Groseles rouges.*

Pour bien tirer des Groseles au sec, il est bon de les confire d'abord en bouquets, c'est-à-dire, avant que de les mettre au sucre d'en faire des petits bouquets, parce que ce Fruit est trop petit pour le bien faire secher l'un aprés l'autre.

Vos Groseles étant ainsi confites, & aprés les avoir laissées reposer une nuit dans leur syrop, le lendemain vous les égoutez, cela fait vous les poudrez de sucre, & les laissez secher à l'étuve.

*Des Noix blanches.*

Aprés les avoir confites comme on a dit, & les avoir laissées reposer à l'étuve pendant dix ou douze heures, vous les tirez de leur syrop, vous les égoutez à l'ordinaire, & les rangez sur des ardoises, ensuite soignez de les retourner d'un côté lors que l'autre sera sec, & par ce moyen vos Noix secheront comme il faut.

*Des Prunes.*

Il faut que les Prunes ainsi que les Fruits precedens

precedens paſſent une nuit à l'étuve dans leur ſyrop avant que de les tirer au ſec, le lendemain on les fait égouter, on les dreſſe ſur des ardoiſes ou tamis, puis on les laiſſe ſecher.

Il y a des Prunes qu'on fait à my-ſucre & qu'on pelle, celles-là lors qu'on les met ſecher veulent être poudrées de ſucre.

## *Des Poires.*

Nous avons dit quelles étoient les Poires qu'on devoit choiſir pour confire tant en quartiers qu'entieres, étant confites & ayant paſſé la nuit à l'étuve vous les ferez un peu chauffer pour en liquefier le ſyrop, vous les mettez égouter, puis ſecher à l'étuve ſur des ardoiſes, tamis ou planches, aprés les avoir poudrées de ſucre, il faut les retourner & les changer ſouvent de place, & étant bien ſeches vous les ſerrerez dans des boëtes avec du papier à chaque rangée.

Si vous conſervez long-temps vos Poires au liquide, & qu'il arrive que vous en ayez beſoin de ſeches, vous ferez alors boüillir de l'eau dans un poëlon, dans lequel vous mettrez vôtre pot comme dans une eſpece de bain Marie, vôtre ſyrop ſe liquifira, & vous en tirerez aiſément vos Poires pour les mettre ſecher.

### *Des Pêches vertes.*

Quand vos Pêches seront confites, vous mettrez vôtre poëlon passer la nuit à l'étuve, pour en attirer & déseecher toute l'humidité, & le lendemain dressez-les à l'ordinaire, poudrez-les de sucre, & les laissez secher à l'étuve.

### *Des Pêches meures.*

On les fait secher comme les precedentes, soignant de les poudrer de sucre à chaque fois aprés les avoir retournées.

### *Des Pommes.*

Les Pommes qu'on tire au sec sont pour l'ordinaire le Calvile rouge, & les Reinettes coupées par quartiers, étant bien confites & étant refroidies, vous les mettez égouter, vous les dressez à l'ordinaire & les poudrez de sucre.

Si vous les conservez au liquide, & que vous vouliez aprés en faire secher, vous ferez cuire du sucre à perlé, dans lequel vous leur ferez prendre quelques bouillons, puis vous les tirerez au sec beaucoup mieux que si vous n'usiez pas

de cette precaution, ne pouvant pas aiſément ſecher ſans cela, à cauſe de leur humidité qui les décuit dans la ſuite.

## *Du Verjus.*

On le confit comme le liquide, excepté ſeulement qu'il faut faire cuire le ſucre au grand perlé, il s'en tire plus facilement au ſec l'ayant laiſſé refroidir, & fait égouter, il faut y laiſſer les queuës, le poudrer de ſucre, le mettre à l'étuve, & ſoigner de le retourner.

## *Des Oranges.*

Comme on ne confit ces ſortes de Fruits que pour les tirer au ſec, & que nous n'en avons point parlé dans le Chapitre des Confitures liquides, ainſi que de pluſieurs choſes qui ſuivent : nous dirons ici la maniere de les bien confire entierement, elle ſe pratique ainſi.

On prend des Oranges de Portugal, on les tourne fort legerement, c'eſt-à-dire, on leur ôte la peau ; étant ainſi accommodées vous les mettez en quartiers, vous faites bouillir de l'eau, dans laquelle vous jettez vos Oranges qui y cuiſent, juſqu'à ce qu'elles quittent l'épingle avec

laquelle on les éprouve.

Cela obſervé, paſſez-les à l'eau fraîche, enſuite mettez-les au ſucre clarifié, aprés qu'elles ſeront bien égoutées de leur eau: laiſſez-les boüillir un quart-d'heure dans leur ſucre: ôtez les de deſſus le feu, & les laiſſez refroidir: étant froides, faites-les boüillir juſques à ce que le ſucre ſoit cuit à ſouflé; cela fait, ôtez-les de deſſus le feu, & les laiſſez un peu repoſer: étant repoſées juſqu'au lendemain, il faudra liquefier le ſyrop, en trempant le cul du poëlon dans de l'eau.

Pendant ce temps-là, faites à part cuire du ſucre à la plume, & ayant égouté vos Oranges, jettez-les dedans, & leur donnez un boüillon couvert, enſuite ôtez-les de deſſus le feu, & lors que le boüillon ſera abaiſſé, blanchiſſez vôtre ſucre à force de le travailler en un coin, en l'amenant avec la cuilliere contre le bord du poëlon.

Ce ſucre étant blanchi paſſez-y vos Oranges, mettez-les égouter ſur des planches; il faut peu de temps pour les ſecher, enſuite vous les ſerrerez.

### *Tailladins d'Orange, ou Oranges en rocher.*

Ayez des Oranges, pelez-les comme

celles dont il eſt parlé en l'article precedent, fendez-les en quatre, & en ôtez le jus: nettoyez-les juſques à ce que l'écorce en ſoit bien mince, & coupez-les par tailladins, c'eſt-à-dire, comme des lardons: mettez-les à meſure dans de l'eau fraîche, & les faites cuire d'abord dans du ſucre clarifié, étant prêt à boüillir, vous y jettez vos Tailladins, auſquels vous faites prendre une vingtaine de boüillons; vous les laiſſez refroidir, puis vous remettez vôtre poëlon ſur le feu pour cuire le ſyrop à liſſé, aprés quoy vous y gliſſez vos Tailladins, que vous faites boüillir ſept à huit bouillons, enſuite il faut ôter vôtre Confiture de deſſus le feu, la laiſſer encore refroidir & égouter les Tailladins, & bien cuire le ſucre à perlé, puis leur y donner un couvert, aprés quoy vous les tirerez au ſec, & quand vous les aurez laiſſé repoſer dans le ſyrop juſqu'au lendemain, vous agirez comme on l'a dit à l'Article des Oranges.

On ne preſcrit point icy la quantité de ſucre qu'il faut pour les Oranges qui precedent, ny pour les Citrons qui ſuivent, parce qu'il en faut tant qu'ils nagent entierement dedans; mais ce qui en reſte, peut ſervir à autre choſe.

## *Zestes d'Orange.*

Zestez vos Oranges, celles de Portugal sont les meilleures, ainsi que les Oranges de Laporte & autres, douces ou aigres, ou aigres-douces.

Faites boüillir vos Zestes dans quatre eaux differentes, & les remettez autant de fois dans l'eau fraîche : laissez-les sur le feu pendant un quart-d'heure autant de fois que vous les laisserez boüillir ; puis vous les confirez & dresserez comme les Tailladins.

## *Citrons.*

Pelez-les, & les mettez dans de l'eau, comme les Oranges : coupez-les en telle façon que vous voudrez, & les mettez à mesure dans de l'eau fraîche ; faites boüillir de l'eau, mettez dedans vos Citrons pour cuire, & les y laissez jusques à ce qu'ils commencent à devenir molets : étant cuits de la sorte, tirez-les, & les mettez dans de l'eau fraîche, puis les faites confire, & les dressez comme les Oranges.

Servez-vous de la methode que voici.

Vôtre chair de Citron étant ramollie dans l'eau, vous la mettez au sucre cla-

rifié, vous lui donnez sept ou huit boüillons, vous les laissez aprés refroidir; aprés cela vous tirez vôtre syrop que vous faites boüillir en l'augmentant d'un peu de sucre, vous le jettez sur vôtre fruit, auquel vous donnez quelques boüillons, & ayant poussé vôtre syrop jusqu'à perlé, vous y laissez reposer vos Citrons, puis le lendemain vous les tirez au sec comme les Oranges, qu'on peut aussi confire en cette maniere.

*Zestes de Citron.*

Faites-les cuire & confire de même façon que les Zestes d'Orange.

Les Zestes d'Orange & de Citron peuvent servir pour la Praline.

Le sucre qui en reste peut servir à faire de la Conserve, du Massepain, des Pralines, & des Noix vertes.

*Laittuës Romaines confites.*

Prenez des Laittües Romaines qui soient montées, pelez-les bien, & en ôtez les filets; metez-les à mesure dans de l'eau fraîche, & faites-en boüillir d'autre, dans laquelle vous ferez aussi boüillir vos Laittuës, jusques à ce que les piquans

avec une épingle, vous l'en retiriez facilement, & sans rien attirer des Laittuës ; étant cuites de la sorte, tirez-les, & les mettez dans de l'eau fraîche : faites cuire du sucre, égoutez vos Laittuës, & mettez-les dedans du sucre jusques à ce qu'il soit cuit à perlé : ce qu'étant fait, mettez-les dans une terrine, & les-y laissez tremper pendant huit jours, mettez-les ensuite dans une bassine de cuivre, & les faites boüillir jusques à ce que leur syrop retourne à la cuisson de perlé ; aprés quoy vous les mettrez dans un pot avec leur syrop ; & lors qu'elles seront froides, vous les couvrirez & les mettez en lieu sec. Quand vous en aurez affaire, tirez-les du sucre, faites-les égouter, dressez-les sur des feüilles d'ardoise, & les faites secher dans l'étuve.

A chaque livre de Laittuës, il faut une livre de sucre.

L'on peut confire les rejettons de Sureau & de Brocolis de la même sorte.

### *Amandes à la Praline.*

Ayez une livre de belles & grosses Amandes, épluchez-en bien les ordures & la poussiere : faites cuire une livre de sucre à perlé, mettez-y vos Amandes, & les

les laiſſez boüillir juſques à ce que le ſucre en ſoit cuit à ſouflé, les remuant quelquefois avec la ſpatule ; étant cuites, tirez-les de deſſus le feu, & les remuez encore avec la ſpatule juſques à ce qu'elles ſoïent ſeches : verſez-les dans un plat, ôtez-en les petits morceaux de ſucre, remettez-les dans le poëlon & ſur le feu, juſques à ce qu'elles jettent un petit ſyrop, que l'on nomme ordinairement *huile* ; mettez-y petit à petit ce qui aura reſté de ſucre dans vôtre plat, & les laiſſez refroïdir dans le poëlon toûjours en remuant.

*Autre Praline de Violette.*

Ayez des fleurs de Violette bien épluchées de leurs boutons ; prenez-en environ quatre onces ; faites cuire du bon ſucre à ſouflé, tirez-le de deſſus le feu, & y mêlez une demy livre d'Amandes à la Praline, & vos fleurs de Violette : remuez le tout enſemble, & le mettez ſur des planches, ou ſur des ardoiſes, ou tamis, pour les faire ſecher à l'étuve, au lieu de fleurs de Violette ; on peut n'en prendre que le ſyrop qu'on mêle avec le ſucre.

*Praline de Roſes.*

Prenez des feüilles de Roſes, hachez-

les par petits morceaux, & les accommodez comme les fleurs de Violette.

### *Praline de Geneſt.*

Prenez des fleurs de Geneſt, & les accommodez de même, que les fleurs de Violette.

### *Praline d'Orange.*

Ayez environ demy livre de zeſtes d'Orange, qui ſoient cuits à l'eau, comme il eſt dit cy-devant : faites-les confire avec trois quarterons de ſucre, juſques à ce qu'il ſoit cuit à ſouflé, & achevez vos zeſtes comme les fleurs de Violette.

### *Praline de Citron.*

Elle ſe fait de même que celle d'Orange.

### *Amandes de Languedoc frites.*

Mettez dans de l'eau des Amandes bien pelées, faites-les égoutter, & les mettez dans un baſſin avec beaucoup de ſucre en poudre : faites chauffer de l'huile dans un poëlon, comme pour frire : faites-y cuire vos Amandes, juſques à ce qu'elles paroiſſent un peu dorées : tirez-les avec l'écu-

moire, & les dressez sur du papier avec la cuilliere, comme de la Conserve.

Quelques-uns aprés avoir ainsi déguisé ces Amandes, les ont appellées Pralines dorées, & les ont renduës de la competence du Cuisinier, cela ne le regarde nullement.

### *Marons glacez.*

Ayez de beaux Marons de Lyon, faites-les cuire à la braise, pendant ce temps-là ayez du sucre, clarifiez-le, faites-le cuire à perlé.

Cela observé, pelez vos Marons, étant pelez, jettez-les les uns aprés les autres dans le sucre, tirez-les aussi-tôt avec une cuilliere, & jettez-les à mesure dans l'eau fraîche, le sucre qui est autour se glace aussi-tôt.

### *Marons à la Lymosine.*

Faites cuire des Marons à l'ordinaire: étant cuits, pelez-les, & les applatissez un peu entre les mains: accommodez les sur une assiette, & prenez de l'eau, du sucre, un jus de Citron, ou de l'eau de fleur d'Orange; faites-en un Syrop: étant fait, versez-le tout boüillant sur vos Marons, & les servez chauds ou froids.



## CHAPITRE XIII.

### *De la maniere d'aprêter du Beurre & des Crêmes de differentes façons.*

LEs differentes manieres d'aprêter du Beurre & des Crêmes de diverses façons, regardent le Chef d'Office : Voici comment il s'y rendra habile.

#### *Beurre d'Amandes.*

Pelez & pilez environ quarante Amandes douces : mettez-y environ demy livre de bon Beurre frais, quantité de sucre en poudre, & un peu d'eau de fleur d'Orange ; pilez le tout ensemble, passez-le à la seringue avec le fer rond à petits trous, & le dressez sur une assiette.

#### *Beurre de Pistaches.*

Il se fait de même que celui d'Amandes : ces sortes de Beurres ainsi aprêtez ont leur merite, & l'on en sert encore de même en bien des endroits.

## *Beurre filé & frisé.*

Prenez une serviette bien blanche, bien fine & bien forte ; attachez-la par deux bouts à un crampon de fer, noüez les deux autres en sorte que l'on puisse mettre un bâton entre la serviette & le nœud : mettez une livre ou demy livre de bon Beurre dans la serviette & dessous une terrine qui recevra le Beurre sortant de ladite serviette en la tournant & serrant : cela fait, ramassez-le & le dressez sur une assiette.

## *Crême foüettée, ou Crême en Roche.*

Mettez dans une grande terrine une chopine de Crême bien-douce : ayez une poignée de branches d'Ormeaux bien pelées, & arrangées : foüettez bien vôtre Crême, & y mêlez quantité de sucre en poudre, & une pincée de Gomme d'Adragan, jusques à ce qu'elle devienne épaisse comme du Beurre : dressez-la par morceaux sur une assiette : Elle se leve aussi haute que l'on veut, & demeure deux jours en même état, sans qu'il y ait du sucre dessus. Vous pouvez encore la foüetter, en y mêlant de l'eau de fleur d'Orange, elle n'en sera que meilleure.

## *Autre maniere.*

Mettez dans une terrine une chopine de Crême, un demy-septier de Lait doux, & environ demy-livre de sucre cassé par morceaux : foüettez-la une bonne demy-heure, & la laissez reposer au moins une heure, en sorte qu'elle soit épaisse de six doigts, & bien ferme : dressez-la sur une assiette & sur une cuilliere, sans mettre du sucre dessus.

## *Autrement.*

Mettez dans une terrine une chopine de Crême, foüettez-la cinq ou six coups : mettez-y quantité de sucre en poudre, foüettez-la derechef encore autant, & y mettez une pincée de Gomme d'Adragan en poudre : foüettez-la encore une fois cinq ou six coups : dressez-la dans un plat ou sur une assiette creuse, avec du sucre dessus.

## *Crême de Patissier.*

Faites boüillir dans un poëlon une pinte de bon Lait, mettez-y un bon morceau de sucre, & ayez deux blancs d'œufs frais, foüettez-les, & les mettez avec un peu d'eau de fleur d'Orange dans vôtre Lait,

que vous remuërez toûjours jusques à ce qu'il soit un peu épais : cela fait, laissez-le refroidir, & le passez par une passoire bien déliée ; pressez ce qui demeurera dans la passoire, & vous en reservez : il est fort délicat.

### *Crême de Lait d'Amandes.*

Pelez & pilez une livre d'Amandes douces, comme pour faire du Massepain : en les pilant arrosez-les de Lait bien frais : étant pilées, versez dessus une pinte de Lait, remuez bien le tout ensemble ; mettez-le dans un poëlon, ou dans un pot, faites-le chauffer prêt à boüillir ; passez-le dans un linge, & le pressez bien : prenez le Lait qui en sera sorti, mettez-le dans un poëlon avec un bon morceau de sucre, faites-le boüillir jusqu'à ce qu'il devienne un peu épais : mettez-y un peu de fleur d'Orange ; aprés cela mettez vôtre Crême sur une assiette, & la servez froide.

### *Crême pour faire des Tourtes de Lait d'Amandes.*

Faites vôtre Crême de la même façon que la precedente ; mais lors qu'elle boult, mêlez-y six jaunes d'œufs bien délayez &

un peu de Beurre frais : faites-la cuire comme de la boulie, remuez-la toûjours en cuisant ; & lors qu'elle sera froide, mettez-la dans une abaisse, & la garnissez si vous voulez d'écorce de Citron ; ou bien servez-la telle qu'elle est sur une assiette ou dans un petit plat.

*Crême de Pistaches.*

Ayez une pinte de Lait, faites-le boüillir jusques à ce qu'il devienne un peu épais ; mettez-y un bon morceau de sucre, & remuez-le toûjours. Lors qu'il commence à s'épaissir, mêlez-y un bon quarteron de Pistaches bien pelées & bien pilées ; & cela fait, dressez vôtre Crême.

*Crême cuite.*

Faites boüillir une pinte de Lait avec un bon morceau de sucre ; mettez-y six jaunes d'œufs bien délayez, & un peu de Beurre frais ; quand vôtre Crême sera épaisse, tirez-en sur une assiette, & faites cuire le reste davantage : Elle sert à faire des Tourtes.

*Autre façon.*

Prenez de la Crême douce avec une

livre ou deux d'Amandes bien battuës; mêlez le tout dans un poëlon, remuez-le, & le faites cuire à petit feu. Lors que vous vous appercevez que vôtre Crême devient épaisse, prenez deux jaunes d'œufs, délayez-les avec un peu de sucre en poudre, jettez-les dans vôtre Crême, & la tournez encore quatre ou cinq fois.

### *Crême foüettée commune.*

Prenez une pinte de Lait, & le mettez dans une terrine avec environ un quarteron de sucre: prenez aussi une chopine de Crême douce que vous mêlerez parmy vôtre Lait: fouettez le tout avec de petites branches d'Ormeaux pelées & blanchies, & à mesure que vous fouetterez, ôtez l'écume; & enfin quand vôtre Lait & vôtre Crême auront été bien fouettez ensemble, mettez-les dans un plat en forme de pyramide.

### *Crême à l'Angloise.*

Prenez de la Crême douce, & la faites un peu boüillir dans la vaisselle dans laquelle vous la voulez servir: prenez ensuite la grosseur d'un grain de bled de présure, délayez-la avec du Lait, que vous

jetterez dans vôtre Crême.

## *Plissons de Poitou.*

Prenez une grande terrine de Lait sortant du pis de la Vache, coulez-le, & le mettez dans une autre terrine avec une pinte de Crême nouvelle levée de dessus le Lait ; remuez le tout & le laissez reposer dans un lieu frais environ une bonne demy journée ; aprés cela, vous mettrez la terrine sur un petit feu de charbon, en sorte qu'il ne puisse boüillir, & le remettez aprés demy-heure encore dans un lieu frais. Au bout de six heures remettez-le encore sur le feu aussi pendant demy-heure ; retirez-le, & le remettez refroidir encore une fois ; puis au bout de six heures remettez-le dessus le feu, & ensuite le laissez refroidir. Il s'y fera un plisson épais de trois doigts & fort délicat, que vous leverez avec une assiette, & parsemerez de sucre ; mais prenez garde de ne pas rompre le plisson en remuant la terrine.

## *Plissons communs.*

Prenez une grande terrine pleine de Lait bien doux, mettez-la sur du feu de charbon, en sorte qu'il chauffe sans bouillir :

laissez-le dans cet état l'espace de trois bonnes heures, retirez-le & le laissez refroidir; levez ensuite le plisson qui sera sur le Lait, & le servez avec du sucre en poudre par dessus.





## CHAPITRE XIV.

### Syrops differens.

QUoiqu'il semble que les Syrops ne soient point du ressort du Chef d'Office, & que cet Ouvrage ne regarde ordinairement que les Apoticaires & Droguistes ; cependant nous voyons tous les jours dans les Maisons de qualité, où le menage regne dans ce siecle-cy plus que jamais, qu'on souhaite qu'un Chef d'Office sçache faire toutes sortes de liqueurs où entre le sucre ; c'est pourquoy nous avons cru ne devoir pas omettre cet Article : voici la maniere d'y réussir.

### Syrop de Violette.

Ayez quatre onces de fleurs de Violette bien épluchées de leurs boutons ; faites cuire une livre de sucre à soufflé : pilez vos fleurs de Violette dans un mortier, mêlez-les bien avec le sucre dans un poëlon, passez le tout ensemble dans un linge : étant passé, mettez-le dans une bouteille que vous boucherez lors que vôtre syrop

sera froid. Il faut que les Violettes qu'on employe ayent une bonne odeur, qu'elles soient cüeillies le matin, & toûjours avant Soleil levé, afin que cet Astre par sa chaleur n'en emporte point la vertu; celles qui sont cüeillies par la pluïe ne valent rien.

### *Autre façon.*

Faites cuire du sucre, & pilez des Violetes comme cy-dessus: mettez une serviette sur un plat, ou sur une terrine: mettez-y les Violettes, & versez le sucre par dessus: remuez le tout ensemble, pressez-le, & le serrez.

### *Syrop de Cerises.*

Ayez des Cerises, ôtez-en les noyaux, pressez-les, & les faites un peu boüillir sans eau; passez-les & les pressez encore une fois; prenez une chopine de jus qui en sortira, passez-le à la chausse pour le clarifier, faites cuire une livre de sucre à souflé sur deux livres de jus de Cerises, mettez-le dedans vôtre jus, & faites boüillir le tout ensemble jusques à ce que le sucre en soit cuit au grand perlé, étant froid vous le serrerez dans des Phioles.

*Autrement.*

Prenez de bonnes Cerises, ôtez-en les noyaux, faites cuire du sucre à soufflé, jettez-les dedans, donnez-leur dix ou douze boüillons, aprés quoy vous verserez le tout sur un tamis pour le passer au dessus de quelque vaisseau, qui le recevra pour le mettre dans des Phioles.

*Autre façon.*

Prenez des Cerises, pressez-les & en tirez le jus, passez-le, & le mettez sur le feu deux ou trois boüillons; mettez y enfin du sucre à proportion de trois quarterons pour une pinte de jus.

*Syrop de Meures.*

Ayez des Meures qui soient encore rouges, pressez-les, faites-les boüillir, & en tirez le jus; prenez-en une chopine, & achevez vôtre syrop, comme celui de Cerises.

*Syrop de Pommes.*

Ayez des Pommes de Reynette, pelez-les, & les coupez par tranches ou par

rotielles : ayez du ſucre en poudre, & mettez ſur un plat ou ſur une terrine des petits bâtons bien dru, au deſſus deſquels vous ferez un lit de Pommes & un lit de ſucre ſucceſſivement, tant qu'il y en ait aſſez : mettez enſuite vôtre terrine, & ce qui eſt deſſus, dans un lieu frais, pendant toute une nuit, pendant laquelle vôtre ſyrop coulera : qui ſe trouvera beau & bon.

*Autre façon.*

Faites boüilir avec de l'eau des Pommes coupées par morceaux : étant bien cuites, paſſez-les & les preſſez pour en tirer le jus, dont vous prendrez une pinte, & le mettrez dans un poëlon avec une livre de ſucre : faites cuire le tout enſemble juſques à ce que le ſyrop en ſoit cuit à perlé ; cela étant fait, mettez-le dans une phiole que vous boucherez lors que vôtre ſyrop ſera froid.

*Syrop de Pommes purgatif.*

Prenez du ſuc de Pommes de Reynettes, de celui de Bugloſes, de Bourrache, d'une infuſion de Sené & d'Anis, mêlez-y du ſucre ce que vous jugerez à propos, & vous en ſervez dans l'oc-

casion : cette purgation est fort douce.

*Syrop d'Abricots.*

Ayez des Abricots bien meures, pelez-les, & les fendez par la moitié : mettez de petits bâtons de travers sur un bassin ou sur une terrine : faites une couche d'Abricots sur les bâtons, une couche de sucre en poudre sur les Abricots, & ainsi successivement jusques à ce qu'il y en ait assez : mettez le tout en lieu frais pendant une nuit ; faites chauffer un peu d'eau, mettez les Abricots dedans, versez-les sur un linge blanc, passez l'eau, & ne pressez les Abricots que le moins que vous pourrez : mettez cette eau dans un poëlon avec le syrop qui sera tombé des Abricots dans la terrine : faites boüillir le tout ensemble, jusques à ce que le syrop soit cuit à perlé : cela fait, tirez-le, & le mettez dans une phiole de terre. Ce syrop est sujet à s'engraisser, c'est pourquoy on n'en fait gueres qu'on ne veüille consommer sur le champ ; il faut une livre de sucre sur demy livre de fruit.

*Syrop de Verjus.*

Prenez du Verjus qui ne commence pas

encore

encore à meurir, pilez-le ; & en tirez le jus, épurez-le, mettez-le dans une bouteille de terre qui ne ſoit point couverte : expoſez cette bouteille au Soleil, ou la mettez devant le feu, juſqu'à ce que le Verjus ſoit clair comme de l'eau : cela étant, tirez-le de la bouteille bien doucement, crainte de remuer le fonds : prenez-en quatre onces, faites cuire une livre de ſucre à ſouflé : étant cuit ôtez-le de deſſus le feu, & mettez vôtre Verjus dedans, lequel étant froid, vous ſerrerez & boucherez. Si vous voulez en faire davantage il n'y aura qu'à augmenter la doſe, tant du jus que du ſucre, à proportion de ce que vous voudrez en faire.

## *Syrop de Coins.*

Ayez des Coins bien meurs ; ôtez la mouſſe de deſſus avec un linge ; rapez-les juſques au cœur, prenez-en la rapure, & la paſſez & preſſez dans un linge : mettez le jus qui en proviendra dans une bouteille de verre qui ne ſoit point couverte ; expoſez-le au Soleil, ou le mettez devant le feu, juſqu'à ce que vôtre jus ſoit tout clair : cela étant, ôtez-le de la bouteille ſans remuer la lie, faite cuire une livre de ſucre à ſouflé, prenez quatre onces de

jus de Coins, mettez-les dans le sucre, mêlez-le tout ensemble, & le servez dans une bouteille. S'il étoit trop décuit, il le faudroit faire cuire à perlé : qui est la vraye cuisson de tous les syrops de garde, & s'il ne l'étoit pas assez, il y faudroit mettre du jus pour l'achever de cuire.

### *Syrop de Grenade.*

Passez des grains de Grenade dans un linge, tirez-en le jus, & le mettez dans une bouteille pour le clarifier & achever comme celui de Coins.

### *Syrop de Citron.*

Mettez quatre onces de jus de Citron dans une livre de sucre, que vous aurez fait cuire à souflé, & l'achevez comme celui des Coins, & vous en servez ; on ne fait gueres de cette sorte de syrop que pour en user en même temps ; il est fort rafraîchissant & bon pour la poitrine.

### *Syrop d'Oeillet.*

Choisissez pour cela des Oeillets bien fraîchement cüeillis ; prenez-en trois livres de fleurs, mettez-les dans un vais-

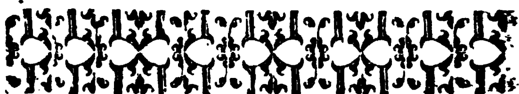
ſeau verni, jettez deſſus neuf livres d'eau boüillante de fontaine, couvrez le pot & le mettez ſur les cendres chaudes, afin que le tout infuſe pendant une heure.

Cela fait, donnez un petit boüillon à cette infuſion, & la paſſez; il faut enſuite la faire chauffer & la verſer toute chaude ſur trois livres de nouvelles fleurs d'Oeillets miſes dans le vaiſſeau dont on a parlé.

Aprés cela, clarifiez cette liqueur avec un blanc d'œuf parmi ſix livres de ſucre cuit à perlé, jettez le tout ſur un tamis, & un vaiſſeau deſſous pour recevoir ce qui en tombera, ou bien on le paſſe à la chauſſe ou dans un linge tres-fin.

On prend de ce ſyrop pour ſe garantir du mauvais air, il eſt ſingulier pour les fiévres malignes & dans les foibleſſes, il fortifie le cœur & le cerveau étant pris ſeul, ou dans du vin ou de l'eau.





## CHAPITRE XV.

### *Des Liqueurs propres à boire pendant toute l'année.*

VOici des Liqueurs dont la preparation regarde encore le Chef d'Office ; il y en a d'abord qui sont assez simples d'elles-mêmes, assez communes & tres-faciles à faire, d'autres demandent un peu plus d'art & de soins, & comme toutes ces Liqueurs font un des plus grands agrémens de la vie, & sur tout des Repas, il est bon qu'un Officier du ressort duquel elles sont, se fasse en quelque façon une étude de ce qui regarde la maniere de les faire, afin que dans toutes les saisons de l'année il n'en soit point au dépourvû ; les Grands aiment se sentir chatoüiller le goût par les Liqueurs, sur tout à la fin du Repas, ou pour aider à la digestion ils prennent de celles qui échauffent, & sera fraîchissent avec celles qui en ont la proprieté. Venons à la pratique.

## *Eau de Violettes.*

Ayez de bonnes Violettes cüeillies avant Soleil levé, & jamais par la pluïe ; deux bonnes poignées suffisent pour deux pintes de Liqueurs ; il faut les bien éplucher, & ne prendre que la feüille des fleurs qu'on met dans l'eau, avec un quarteron ou demy livre de sucre.

On laisse infuser le tout pendant six heures, ensuite on la passe à travers un linge, puis, pour la boire plus agreablement, on la fait glacer.

## *Eau de Jasmin.*

Prenez deux poignées de fleurs de Jasmin, mettez-les dans une éguierre ou dans une terrine, avec une pinte d'eau fraîche, & environ un quarteron de sucre : laissez le tout reposer environ demy-heure, & ensuite versez vôtre eau d'une éguierre dans l'autre, jusques à ce qu'elle ait pris le goût de Jasmin : mettez-la rafraîchir, & vous la trouverez tres-excellente.

On peut encore la faire comme l'eau de Violettes, elle en est meilleure ; mais lors qu'on est pressé il faut se servir de cette derniere methode, & en faire de même à

l'égard des Violettes en pareil cas.

### *Eau de fleurs d'Orange.*

Ayez une poignée de fleurs d'Orange, mêlez-la avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre, & l'achevez comme celle de Jasmin, ou de Violettes.

### *Eau de Roses muscades.*

Prenez deux poignées de feüilles de Roses muscades, mettez-les avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre, & l'achevez comme celle de Jasmin ou de Violettes.

### *Eau de Framboises.*

Prenez des Framboises bien meures, passez-les dans un linge, & en tirez le jus, mettez-le dans une bouteille de verre découverte, & l'exposez au Soleil, ou devant le feu, ou dans une étuve, jusques à ce qu'il soit devenu clair : cela fait, versez-le doucement dans un autre vaisseau, crainte de remuer la lie, prenez-en un demy-septier & le mettez dans un pot, ou dans une terrine avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre : battez-la bien ensuite, la versant d'un vaisseau en l'autre : passez-la dans un

singe blanc, mettez-la rafraîchir, & vous la trouverez excellente.

*Eau de Fraise.*

Elle se fait de même que celle de Framboise, & à l'une & à l'autre, si vous avez des fraises, & des Framboises blanches, vous en donnerez l'odeur à vos eaux sans les colorer.

*Eau de Cerise.*

Elle se fait de même que celle de Framboise, il faut qu'elles soient bien meures & en ôter les noyaux & les queuës : deux poignées suffisent pour une pinte d'eau, si vous n'avez pas le temps de les faire infuser, vous les verserez d'un pot dans l'autre plusieurs fois, puis vous mettrez glacer vôtre Liqueur.

*Eau de Groselle rouge.*

Elle se fait de même que celle de Framboise, si vous la voulez boire à la glace, vous passerez seulement vôtre Liqueur à la glace, mais si c'est par rafraîchissement vous les clarifierez à la chausse.

*Eau d'Abricots.*

Prenez une douzaine de beaux Abricots

meurs ; pelez-les & en ôtez les noyaux : faites boüillir une pinte d'eau, ôtez-la de dessus le feu, & y mettez vos Abricots : aprés une demy-heure de temps, mettez un quarteron de sucre dans cette eau ; le sucre fondu, passez-la dans un linge, & la glacez, si c'est que vous la prenez pour vous rafraîchir, passez-la à la chausse, elle en est plus claire, & par consequent plus agreable à la vûë.

*Eau de Canelle.*

Faites boüillir une pinte d'eau ; ôtez-la de dessus le feu : ayez environ un quart d'once de Canelle, rompez-la par morceaux, & la mettez dans cette eau chaude : mettez-y un quarteron de sucre, & la laissez refroidir ; passez-la dans un linge blanc, & en bûvez quand il vous plaira. Ceux qui aiment un goût plus fort de Canelle, font boüillir cette eau jusqu'à ce qu'elle soit reduite à moitié, ensuite ils la passent, ils la font rafraîchir, & la prennent ainsi.

*Eau de Coriandre.*

Prenez une poignée de Coriandre, écossez-la, & la mettez dans une pinte d'eau avec un quarteron de sucre ; laissez-la tremper

per jusques à ce que l'eau en ait assez pris le goût, & que le sucre soit fondu; cela fait, passez-la, & en beuvez.

*Eau d'Anis.*

Elle se fait de même que celle de Coriandre, on peut, si l'on veut, y ajoûter un peu d'eau de vie, cela lui donne un bon relief; mais on la prend alors plûtôt pour flatter le goût que pour rafraîchir.

*Eau de Citron.*

Prenez un Citron, coupez-en la peau par zestes, mettez-les dans une éguierre avec une pinte d'eau & un quarteron de sucre, exprimez-y le jus de deux Citrons, laissez infuser le tout quelques heures si vous n'êtes pas pressé, ou bien battez-la bien d'un vaisseau en l'autre; & lors qu'elle aura pris le goût du Citron, passez-la comme les autres, & la mettez glacer.

*Eau d'Orange.*

Elle se fait de même que celle de Citron: remarquez qu'il faut que ce soit des Oranges de Portugal; on peut y ajoûter du jus de Citron, cela lui donne un relief particulier.

## Autres Liqueurs plus composées.

### Hipocras de Vin rouge.

Mettez dans une terrine bien nette une pinte de fort bon Vin un peu couvert ; mettez-y aussi trois quarterons de beau sucre, coupez par morceaux avec un peu de Canelle, deux brins de Poivre long rompus, douze Clous de Girofle, deux feüilles de Macis, un peu de Gingembre coupé par tranches, & une Pomme de Reynette pelée & coupée aussi par tranches : couvrez-bien la terrine, & la laissez reposer environ demy-heure : lors que le sucre sera bien fondu, passez le tout dans une chausse de drap ou de serge bien forte : mettez aussi dans la chausse une douzaine d'Amandes douces cassées & non pelées ; ou bien lavez-en le bout de la pointe dans du Lait : tournez vôtre Hypocras dans cette chausse, & le passez jusques à ce qu'il soit bien clair : cela fait, mettez-le dans une bouteille de verre, & la bouchez-bien, si vous voulez le conserver.

Si vous le desirez meilleur, prenez un grain de Musc & deux grains d'Ambre gris ; pilez-les un peu dans un mortier de

fonte, avec un peu de ſucre en poudre: mettez le tout dans un peu de cotton ou dans de l'étoupe, attachez-le à la pointe de la chauſſe, & paſſez l'Hypocras par deſſus deux ou trois fois.

*Hipocras de Vin blanc.*

Prenez trois pintes du meilleur Vin blanc que vous pourrez trouver, une livre & demie de ſucre, plus ou moins, une once de Canelle, un peu de Macis, deux grains de Poivre blanc entiers, & un Citron partagé en trois quartiers, laiſſez le tout infuſer pendant quelque temps, paſſez-le à la chauſſe avec un petit grain de Muſc, & deux ou trois morceaux de Citrons: ſi vôtre Hipocras ne pâlit que difficilement, vous pouvez y verſer un demy verre de Lait, cela fera l'effet que vous en attendez.

Le clairet ſe peut faire auſſi de même.

*Roſſolis.*

Prenez une pinte d'Eſprit de Vin, ou de bonne Eau de vie; mettez-la dans une bouteille de verre avec douze Clous de Girofle, trois brins de Poivre long, un peu d'Anis verd, un peu de Coriandre caſ-

sée : laissez tremper le tout environ deux heures ; passez-le dans un linge, & faites cuire de bon sucre à souflé : ôtez-le de dessus le feu, mettez-y vôtre Esprit de Vin, remuez-le bien avec une cuilliere, ou avec une spatule : passez-le ensuite dans une chausse comme l'Hipocras, & mettez au fonds de la chausse une douzaine d'Amandes douces cassées & non pelées. Si vous le voulez meilleur, prenez quatre grains de Musc, & six grains d'Ambre gris, & l'achevez comme l'Hipocras.

*Rossolis de Turin.*

Mêlez dans une Cucurbite du bon Vin rosé, de la Canelle, du Macis, du Clou de Girofle & du sucre dissoût dans quelque Eau de senteur ; couvrez vôtre Cucurbite de son chapiteau, & aprés y avoir adapté le Recipient, vous lutterez bien les jointures avec de la vessie moüillée, puis vous distillerez vôtre Liqueur à petit feu.

Si vous voulez que vôtre Rossolis soit ambré, il faut attendre qu'il soit fait, & pour cela vous prenez quelques grains d'Ambre que vous faites dissoûdre, vous le délayez bien, vous le passez, puis le mettez avec tout le reste.

## *Populo.*

Prenez une pinte de bon Vin blanc & bien clair ; mettez dedans un Pomme de Reynette pelée & coupée par tranches, un peu d'Anis & de Coriandre cassez ; laissez tremper le tout environ deux heures : faites cuire deux livres de sucre à souflé : étant cuit, ôtez-le de dessus le feu, mêlez-y demy-septier d'Esprit de Vin, & remuez-le bien ; laissez-le refroidir : étant froid, mettez-y vôtre Vin blanc, passez-le, & l'achevez comme le Rossolis ; mettez-le dans des phioles de terre, & le bouchez bien.

## *Sorbec d'Alexandrie.*

Prenez une grosse roüelle de Veau, dégraissez-la, & la battez bien sur un billot avec un rouleau : mettez-la dans un pot bien net, avec trois pintes d'eau & un peu de Vin blanc, faites-la reduire à chopine ou trois demy-septiers ; prenez deux livres de beau sucre, mettez-le dans un poëlon avec le jus qui sera sorty de la roüelle de Veau, aprés l'avoir bien dégraissé & passé au travers d'un linge blanc ; faites bien boüillir le tout ensemble, & aprés l'avoir écumé, joignez-y de la Ca-

nelle en bâton, trois Clous de Girofle, un peu d'écorce de Citron, & du sucre autant que vous le jugerez à propos; faites-le cuire au grand perlé, serrez-le dans une bouteille de verre, & la bouchez bien.

*Aigre de Cedre.*

Ayez une douzaine de beaux Citrons, des Limons ou des Cedres, ce ne sont que des especes differentes, fendez-les par la moitié, prenez les endroits où est le jus, ôtez-en les pepins, en sorte qu'il n'y ait point de chair de Citron : ayez un pot de terre tout neuf, mettez dedans ces endroits où est le jus : faites cuire une livre de sucre à souflé ; faites un bon feu de charbon, mettez-le dessous vôtre pot de terre, versez dedans vôtre sucre cuit, laissez-le cuire jusques à ce qu'il soit à perlé, tirez-le, passez-le au tamis, sous lequel il y aura un vaisseau pour recevoir cette Liqueur, & le serrez dans une bouteille de verre, & le bouchez lors qu'il sera froid. On prend l'Aigre de Cedre avec un peu d'eau pour se rafraîchir.

*Limonade.*

Ayez six Citrons, pressez-les & en tirez

le jus; mettez-le dans une éguierre ou dans une terrine ; ajoûtez-y aussi le jus de trois Oranges, l'écorce de la moitié d'un Citron & celle d'une Orange : mettez-y une pinte d'eau, avec une demy livre de sucre : versez le tout d'un vaisseau dans l'autre plusieurs fois, jusques à ce que le sucre soit fondu ; cela fait, passez-le dans une serviette blanche, & le faites rafraîchir.

Il y en a pour donner du relief à leur Limonade qui y mettent de l'Ambre ou du Musc pilé dans un mortier avec un peu de sucre.

### *Orangeade.*

Prenez six bonnes Oranges & deux Citrons, & achevez vôtre Orangeade de même façon que la Limonade.

### *Vin brulé.*

Prenez une pinte de bon Vin de Bourgogne, mettez-la dans une éguierre d'argent découverte, avec une livre de beau sucre, deux feüilles de Macis, un brin de Poivre long, douze Clous de Girofle, une branche de Romarin, & deux feüilles de Lauriet : mettez ensuite vôtre éguierre devant un grand feu, & du charbon allumé tout au tour de cette éguierre : met-

tez le feu à vôtre Vin avec du papier allumé, & le laissez brûler jusques à ce qu'il s'éteigne tout seul. Il se boit le plus chaud que l'on le peut boire.

### *Vin des Dieux.*

Ayez deux gros Citrons, pelez-les, & les coupez par tranches, avec deux Pommes de Reynette pelées & coupées de même que les Citrons : mettez le tout dans un plat, avec trois quarterons de sucre en poudre, une chopine de Vin de Bourgogne, six Clous de Giroflé, un peu d'eau de fleur d'Orange ; couvrez bien le tout, & le laissez tremper deux ou trois heures ; passez-le dans une chausse comme l'Hipocras : si vous voulez, ambrez-le, & le musquez aussi comme l'Hipocras, & vous le trouverez excellent.

### *Eau Clairette.*

Cette Liqueur se fait par la distillation, & il faut prendre des lies de bon Vin qui ne soient point éventées, & en remplir la moitié d'une Cucurbite de cuivre ; vous y joindrez de la Canelle, du Macis, & du sucre, & laisserez infuser le tout pendant vingt-quatre heures, aprés quoy

vous preparerez vôtre Alambic, comme il a été dit dans l'article du Rossolis, & distillerez vôtre Liqueur à petit feu, elle sera fort agreable.

*De la maniere de glacer toutes sortes d'Eaux delicieuses.*

Outre les goûts agreables que les differentes mixtions des ingrediens donnent aux Eaux dont on vient de parler, la fraîcheur en releve encore le merite ; c'est pourquoy comme on ne sçauroit leur faire acquerir un degré de fraîcheur plus grand qu'en les faisant glacer, on a jugé à propos d'en apprendre la maniere : Voici quelle elle est.

On prend les Bouteilles, où sont les Eaux, on en met trois ou quatre dans un seau, & davantage si l'on veut, pourvû que le seau soit assez grand, on les place à un doigt de distance les unes des autres ; ensuite prenez de la glace, broyez-la bien, & la salez lors qu'elle sera broyée ; mettez-en promptement dans le seau, & tout au tour des boëtes de fer blanc dans lesquelles seront vos Eaux, jusqu'à ce qu'il soit plein, & que les boëtes soient couvertes. Pour un seau il faut six boëtes, ( ces sortes de vases se vendent chez les Ferblantiers. )

Si l'on veut qu'elles glacent promptement, il faut mettre deux litrons de sel ou environ : cela observé, laissez reposer vos Eaux une demie-heure ou trois quarts-d'heure de temps, prenant garde de temps en temps que l'eau ne submerge les boëtes à mesure que la glace se fondra, & qu'elle ne penetre jusqu'aux Liqueurs : & pour éviter cet inconvenient, il faut faire au bas du seau un trou où vous mettrez un fosset : c'est par-là que vous en tirerez l'eau de temps en temps.

Aprés cela rangez la glace de dessus vos boëtes, remuez la Liqueur avec une cuilliere, afin de l'obliger de se glacer en nége : & si elle étoit glacée en gros morceaux, il faudroit la remuer avec la cuilliere, afin de la dissoudre, parce qu'autrement vos Eaux glacées ainsi, n'auroient qu'un goût insipide.

Lors que vous aurez ainsi remué toutes vos boëtes, & vos Liqueurs, & que vous aurez pris garde qu'il n'y soit point entré de glace salée, vous les recouvrirez de leur couvercle, puis de glace & de sel pilé comme dessus, plus on forcera de sel la glace, plûtôt les Liqueurs glaceront, ne les ôtez point du seau que vous ne vouliez les servir.

## *Comment preparer le Thé.*

On prend une pinte d'eau, on la fait bouillir dans une Caffetiere, puis on y met un demy gros de Thé, ou bien environ deux pincées pour n'être pas obligé de le peser, il faut aussi-tôt le retirer : car si on le laissoit bouillir, il perdroit beaucoup de sa vertu, il est bon seulement de le laisser infuser pendant un *Miserere*, aprés quoy on le sert avec du sucre en poudre sur une Porcelaine, afin que chacun en mette à discretion.

Le Thé est un petit arbrisseau qu'on cultive, il croît haut comme un Grenadier, & les Japonois & les Chinois, d'où il nous vient, en font beaucoup de cas. Il y en a aussi au Royaume de Siam, le meilleur de tous est celui du Japon : on dit qu'il en vient aussi en Tartarie. La premiere feuille que le Thé pousse au Printemps, est celle dont on se sert pour faire la liqueur dont on a parlé.

## *Comment preparer le Chocolat.*

Le Chocolat est un mélange de drogues dont on fait un breuvage, & même un remede qui nous est venu des Espagnols,

qui l'ont apporté des Mexicains, chez lesquels ce mot de *Chocolat* signifie simplement *Confection*.

Le Chocolat est une composition de Cacao, de Vanilles, de Clous de Girofle, de Canelle, de Macis & de sucre, le tout bien preparé on en fait une pâte dont on se sert en la maniere qui suit.

Prenez une Chocolatiere, mettez-y de l'eau, laissez-la bouillir, sur quatre prises ou tassées, vous mettrez un quarteron de Chocolat, ainsi à proportion, autant pesant de sucre si vous l'aimez, le tout bien rapé, remuez le tout avec un bâton propre pour cela; ensuite mettez-le devant le feu si vous voulez, & lors qu'il monte retirez-le, crainte qu'il ne se verse par dessus.

Il faut le bien foüetter avec le bâton pour le faire mousser, & à mesure qu'il moussera versez-le dans des tasses l'une aprés l'autre; si vous n'en voulez qu'une prise, il ne faudra mettre dans vôtre Chocolatiere qu'une tassée d'eau & un once de Chocolat.

On prend le Chocolat au Lait si l'on veut, on en met autant que d'eau, on le fait bouillir prenant garde qu'il ne tourne, & on l'acheve comme on vient de le dire; on peut diminuer la dose du sucre,

si on ne l'aime pas bien ſucré.

Le Chocolat échauffe, il fortifie l'eſtomach & la poitrine, il ſoutient & rétablit la chaleur naturelle; il nourrit, diſſipe les humeurs, fortifie & entretient la voix, & eſt propre à bien d'autres choſes, dont le détail ſeroit ici trop long.

### *Du Caffé, & de la maniere de le preparer.*

Le Caffé eſt un Breuvage fait d'une eſpece de féve noire qui croît dans l'Arabie heureuſe, l'arbre eſt toûjours verd, & reſſemble au Fuſin; il en vient de Perſe, & des autres Contrées du Levant; la boiſſon qu'on en fait eſt délicieuſe, on en prend à toute heure: Voici comment on prepare le Caffé.

Vous prenez du Caffé en féves ce que vous en voulez avoir, vous l'épluchez bien, & le mettez dans une poële à fricaſſer qui ſoit bien nette, crainte que le Caffé ne contracte quelque mauvais goût, ou bien ſervez-vous d'une poële à Confiture ou d'une terrine, ou bien d'une boëte de fer blanc faite exprés, & qu'on tourne à la broche.

Il faut dans l'un ou l'autre de ces vaiſſeaux bien fricaſſer ces féves ſur le feu, & les bien remuer, & ſouvent, afin

qu'elles grillent également par tout jusqu'à ce qu'elles soient noires & de couleur de fer ; il faut prendre garde que vôtre Caffé ne brûle point & ne se reduise point en charbon.

Cela fait, pilez-le dans un mortier, & le passez dans un tamis ; il y en a qui se servent de petits moulins faits exprés ; ces petites machines sont fort commodes, fort en usage, & tres-communes.

Quand vôtre Caffé est bien moulu vous le serrez bien, de peur qu'il ne s'évente, & pour le mieux, afin d'éviter cet inconvenient, il est bon de n'en gueres broïer à la fois, & pour le preparer on prend une Caffetiere d'argent, de cuivre, de fer blanc, ou de terre vernisée, il n'importe, on y met la quantité d'eau qu'on souhaite, on la fait boüillir, on la retire du feu, puis on y met le Caffé ; il faut sur une pinte d'eau, deux cuillerées de Caffé, ou si vous voulez, un demy quarteron pour pinte, ainsi du reste à proportion.

Aprés que vôtre Caffé est dans l'eau, il faut bien mêler le tout, le bien remuer avec un bâton fait exprés, remettez la Caffetiere auprés du feu, & laissez prendre à cette boisson dix ou douze boüillons ; & quand elle a boüilly, il faut y

mettre un demy verre d'eau pour faire tomber le marc au fond : cela fait, laissez reposer vôtre Caffé, puis, lors que vous voudrez le servir, vous le verserez par inclination dans des tasses de Porcelaine avec du sucre en poudre ; chacun en prend selon qu'il aime cette liqueur sucrée, si vous voulez garder vôtre Caffé deux heures, il faut qu'il boüille un demy quart-d'heure entier, autrement il pourroit se gâter.

Le Caffé rafraîchit le sang, il dissipe & abbaisse les vapeurs, & les fumées du Vin, il aide à la digestion, & il reveille les esprits, & empêche de trop dormir ceux qui sont accablez d'affaires.

## *Des differens Ratafiats.*

### *Ratafiat rouge.*

Il faut prendre de belles Cerises qui soient meures, on peut aussi y mêler des Merises noires & des Guignes, des Framboises & des Groseles ; on prend un tiers ou un quart de ces derniers fruits, sur les deux tiers ou trois quarts de Cerises : écrasez bien le tout ensemble, pressez-le, & le passez au tamis, selon la quantité que vous en voulez faire.

Remarquez que sur deux pintes de cette liqueur, il faut mettre une pinte d'eau-de-vie, cinq ou six onces de sucre, trois ou quatre clous de Girofle, & quatre ou cinq grains de Poivre blanc, le tout concassé.

Cela fait mettez infuser tous ces ingrediens dans un vaisseau de terre ou de gray, bouchez-le bien, étant bien infusé passez-le à la chausse & le serrez dans des bouteilles.

Si vous n'y voulez que des Cerises: vous observerez toûjours d'y mettre la même dose; il y a bien des gens qui font des Ratafiats de chaque Fruit en particulier, & ce doit être toûjours la même chose à l'égard des ingrediens.

Pour donner aux Ratafiats le goût de noyau, on prend quatre ou cinq livres de noyaux de Cerises, une livre ou deux d'Abricots bien pilez, on concasse le tout ensemble, on le mêle avec le Ratafiat, cette dose est pour ceux qui en font un demi muid, ainsi on peut juger à proportion combien il faut d'Abricots & de noyaux pour une bien plus petite quantité.

### *Ratafiat blanc.*

Il faut sur une cruche de douze pintes d'eau-

d'eau-de-vie mettre infuser pendant deux fois vingt-quatre heures, trois quarterons de noyaux bien pilez, ou bien une demi livre de noyaux d'Abricots que vous pilerez avec la peau, ajoûtez-y un gros de Canelle, une douzaine de clous de Girofle, deux pincées de Coriandre, trois livres & demi de sucre, & quatre pintes d'eau boüillie; aprés l'avoir laissée refroidir, il ne faut mêler cette eau que lors qu'on veut passer l'infusion à la chausse, étant passée mettez vôtre Ratafiat dans des bouteilles & les bouchez bien.

Comme il arrive sur tout, que dans les maisons des particuliers, on ne fait point de ces sortes de Ratafiats en si grande quantité, on avertit qu'on peut sur les doses prescrites des ingrediens qui doivent entrer dans la composition de ces ratafiats, se regler pour une bien plus petite quantité: ces manieres sont fort aisées à mettre en pratique, & c'est ce qu'on espere qui en plaira au public.

## *Ratafiat d'Abricots.*

On le fait de deux façons, on met infuser dans de l'eau-de-vie des Abricots coupez par morceaux, pendant deux jours, ensuite on passe la liqueur à la chausse,

aprés-quoi on y mêle les ingrediens dont on a parlé, observant d'y mettre les doses qui y conviennent.

*Autrement.*

On fait boüillir les Abricots avec du vin blanc, cela fait on le passe, on y mêle de bonne eau-de-vie pinte pour pinte, & sur chaque pinte un quarteron de sucre avec de la Canelle, du Clou, du Macis, & les amandes des Abricots.

On laisse infuser le tout pendant huit ou dix jours, ensuite on le passe de rechef à la chausse, & puis on le serre dans des bouteilles pour s'en servir au besoin.

*Ratafiat de Muscat.*

Choisissez du Muscat qui soit meur, exprimez en le jus, ajoûtez-y égale dose d'eau-de-vie, & mettez le tout dans une cruche, vous mettrez un quarteron de sucre par pinte de liqueur, de la Canelle, du Clou, du Macis, & deux ou trois grains de Poivre-long : laissez infuser le tout pendant deux ou trois jours, aprés quoi vous passerez vôtre Ratafiat à la chausse, & le mettrez dans des bouteilles : si vôtre Muscat n'a pas assez de par-

fum, comme il arrive assez ordinairement dans les années pluvieuses, & sur tout dans les climats temperez, vous pourrez si vous voulez y ajoûter un grain de Musc.

*Hipocras excellent & parfumé.*

Prenez une demi livre de sucre & le cassez ou le rapez, & le mettez dans un bassin, ensuite versez sur ledit sucre une pinte de vin; le plus vieil & le plus foncé en couleur est le meilleur, remuez doucement vôtre sucre avec une cuiller pour le faire fondre, & étant fondu passez vôtre vin par la chausse cinq ou six fois, étant clarifié versez-y un petit filet d'essence d'Hipocras & le remuez avec la cuillier. Goûtez s'il est assez fort, & s'il ne l'est pas, versez-y encore quelque larmes de vôtre essence, & sera fait. Vous le verserez promptement dans une bouteille qui sera bouchée à l'instant, afin qu'il ne s'évante pas. La maniere en est prompte, & il est meilleur que l'on ne le peut faire par infusion.

*Rossolis ou liqueur parfumée.*

Vous mettrez dans une bassine de cui-

vre rouge sur le feu deux pintes d'eau, & deux livres de sucre que vous ferez boüillir jusqu'à la diminution d'un quart. Ensuite vous y verserez deux cuillerées d'eau de fleurs d'Orange, & ayant encore boüilli un moment vous y jetterez un blanc d'œuf avec la coquille, que vous aurez auparavant rompuë & foüettée avec un brin de verge : vous remuërez bien le blanc d'œuf dans vôtre liqueur avec le brin de verge, & lors qu'elle commencera à boüillir vous la tirerez du feu & la passerez par la chausse plusieurs fois : & étant clarifié vous y versez de bonne eau-de-vie à discretion selon la force que vous lui voudez donner. Puis vous y verserez de l'essence d'Ambre selon vôtre goût, plus ou moins, ou bien de l'essence d'Hipocras, & sera faite.

*Autre liqueur parfumée.*

Faites fondre une livre de sucre dans une pinte de vin vieil, comme si vous vouliez faire de l'Hipocras, & le passez par la chausse plusieurs fois. Ensuite versez-y de bonne eau-de-vie à discretion selon la force que vous lui voudrez donner. Puis y versez de l'essence d'Hipocras ou de l'essence d'Ambre à discretion selon vôtre goût.



## CHAPITRE XVI.

### Traité des Eaux de senteurs.

OUtre tout ce qu'on vient de dire, cet article-cy peut encore regarder un Chef d'Office ; c'est par là en partie qu'il peut trouver le moyen de se faire estimer des Dames, & sur tout de celles qu'il aura l'honneur de servir : les femmes de qualité n'ont pas moins à recommandation & quelquefois ce qui flatte leur odorat, que ce qui contribuë à leur ambition, & à leur sensualité, c'est pourquoi il est bon que l'Officier dont on parle s'instruise dans ce qui concerne les Eaux de senteurs : en voicy quelques-unes des plus estimées.

### Eau d'Ange boüillie.

Dans un coquemart de terre où vous aurez mis trois pintes d'eau : vous y mettrez une livre de Benjoin concassé, une demi livre de Storax concassé, une once de Canelle pilée, demi once de Clou de Girofle pilé, deux Citrons coupez en qua-

tre, deux ou trois morceaux de Calamus. Ensuite vous mettrez le coquemart auprés du feu, & le couvrirez & le ferez boüillir jusqu'à la diminution d'un quart; puis vous verserez l'eau dans un bassin & la laisserez refroidir avant de la serrer dans des bouteilles.

Si vous avez besoin de plus grande quantité de cette eau, remplissez le coquemart comme la premiere fois, & la faites encore boüillir de même, cette seconde eau sera presque aussi bonne que la premiere, & vous les pourrez mêler ensemble.

Ensuite vous retirerez le marc qui sera au fonds du coquemart avant que d'être refroidi, & le mettrez secher, vous en ferez ensuite des Pastilles comme vous verrez dans les articles suivans, ou vous vous en servirez dans les compositions où il en est necessaire, ainsi que l'on dira dans le traité des Savonettes.

### *Autre maniere.*

Vous mettrez dans le coquemart trois chopines d'eau de fleur d'Orange & trois chopines d'eau de Roses: vous y mettrez ensuite les mêmes drogues & la même quantité qu'à l'eau d'Ange préce-

dente, à la reserve du Citron qu'il ne faut pas : vous y ajoûterez de plus une vessie de Musc, vous la ferez cuire de la même maniere, & aprés avoir tiré l'eau vous tirerez le marc, & le mettrez secher pour en faire des Pastilles à brûler.

### *Eau de mille Fleurs.*

Vous mettrez dans une bouteille de verre une pinte de bonne eau d'Ange : vous pilerez ensuite douze grains de Musc dans le petit mortier & le delayerez avec un peu de cette eau d'Ange, & verserez le tout dans la bouteille que vous boucherez bien & que vous reserverez pour le besoin.

Vous pourrez au lieu de Musc y mettre un gros de vessie de Musc coupée par petits morceaux & sera bonne.

### *Eau d'Ange distillée au bain marie.*

Il faut avoir un Alambic de verre, qui est de trois pieces ; sçavoir la bombe, le chapiteau, & le matras ; il faut aussi un fourneau pour y faire du feu de charbon, & un chaudron ou autre vaisseau semblable assez profond pour mettre l'eau & l'Alambic : vous colerez du papier

double autour de la bombe, à l'endroit où pose le chapiteau, & vous poserez le matras au bout de la canulle pour recevoir la distillation.

Vous mettrez dans la bombe une pinte d'eau, vous y mettrez ensuite quatre onces de Benjoin concassé, deux onces de Storax concassé, demi once de Canelle pilée, deux gros de Clou de Girofle pilé, un morceau de Calamus, un gros de vessie de Musc, & l'eau qui se distillera sera tres-odoriferante & bien claire; & le marc qui restera aprés la distillation faite sera mis à l'air pour secher, & on le pourra employer parmi les Pastilles à brûler.

### *Eau d'Oeillet.*

Vous mettrez dans l'Alambic de verre au bain marie comme dessus une pinte d'eau & deux onces de clou de Girofle concassé; & l'eau qui se distillera sera d'une odeur bien agreable, parce que la force du Clou de Girofle étant adoucie au moyen de l'eau, tire plus sur l'Oeillet que sur le Girofle.

### *Eau de Canelle.*

Vous mettrez dans l'Alambic de verre

comme

comme dessus une pinte d'eau & deux onces de Canelle concassée, & l'eau qui se distillera en aura l'odeur bien naturelle.

### *Eau de Thym.*

Vous mettrez comme dessus une pinte d'eau dans l'Alambic de verre avec deux poignées de Thym, & l'eau qui se distillera en aura l'odeur.

Toutes les herbes Aromatiques se peuvent distiller de la même maniere. Comme ce sont des herbes fortes qui gardent leurs odeurs aussi-bien étant seches que vertes, il est aisé par la maniere cy-dessus écrite d'en tirer de l'eau.

### *Eau de fleurs d'Oranges distillée au refrigeratoire.*

Vous mettrez infuser deux livres de fleurs d'Oranges dans deux pintes d'eau l'espace de trois heures; ensuite vous mettrez le tout dans l'Alambic & ferez grand feu dessous; & vous mettrez un matras ou bouteille à long goulot pour recevoir l'eau qui se distillera de la canulle, vous aurez soin de fournir d'eau fraîche dans le refrigeratoire, & aussi-tôt qu'elle sera chaude de la renouveller, car c'est

la fraîcheur d'enhaut qui attire la diſtillation, & qui empêche que l'eau ne ſente le feu; & pour empêcher qu'elle ne ſente le fruit, il faut que vos fleurs ſoient fraîchement cueillies & ſoient bien ſeches, & lors que vôtre eau ſera tirée vous vous en appercevrez à ce que la diſtillation finira, & qu'elle commencera à ſentir le brûlé, & pour en tirer l'eſſence voyez les articles des Eſſences fortes.

Si vous voulez que vôtre eau ſoit plus forte d'odeur, il ne s'agit que de mettre ſi peu d'eau que vous voudrez, car moins vous en mettrez & plus elle ſera forte, mais il faudra pour éviter que les fleurs ne s'attachent, mettre du ſable au fonds de l'Alembic & faire moins de feu.

### *Autrement.*

Vous mettrez infuſer deux livres de fleurs d'Oranges ſeches dans deux pintes d'eau pendant trois ou quatre heures: enſuite vous mettrez le tout dans l'Alambic, & le ferez diſtiller comme il eſt expliqué au precedent article, l'eau qui en provient eſt propre à bien des choſes, car elle eſt bonne pour employer dans les Savonettes, dans l'eau d'Ange, à

purger le Tabac, & toutes sortes de Peaux & Gands.

## *Eau de Roses.*

Vous ferez infuser trois livres de Roses dans deux pintes d'eau pendant deux ou trois heures, ensuite vous les mettrez distiller dans l'Alambic tout comme les fleurs d'Oranges fraîches, & vous y observerez toutes les mêmes circonstances: car l'une se fait comme l'autre, & on peut diminuer l'eau si on veut la faire plus forte: mais comme l'eau de Roses s'employe dans la purgation du Tabac par quantité aussi bien que l'eau de fleurs d'Orange; il est necessaire d'en tirer suffisamment quand c'est pour cet usage: lors que ce sera pour l'employer, autrement vous la ferez si forte que vous voudrez.

## *Eau de la Reine d'Hongrie.*

Prenez de la fleur de Romarin dans le temps qu'il est fleuri, il faut que le Soleil ait donné dessus, vous en aurez une livre & demie que vous ferez essorer à l'ombre pendant vingt-quatre heures, & soignez de la remuer de temps en temps, afin qu'elle seche également.

Si vous n'aviez pas une suffisante quantité de fleurs, ou point du tout, vous pourrez prendre des sommitez naissantes de Romarin, c'est-à-dire, les bouts des feüilles qui commencent à naître pour y joindre de la Sauge, de l'Hysope, du Thym & de la Marjolaine qu'il faut aussi faire essorer comme la fleur.

Cela fait, prenez vôtre fleur de Romarin ou vos sommitez & autres ingrediens, mettez-les infuser dans un Alambic du soir au matin, dans six pintes de bonne eau-de-vie, couvrez vôtre Alambic de sa chapelle, luttez-la bien, & faites distiller le tout au bain marie, au sable, à la cendre, ou au feu doux que vous soignerez toûjours d'entretenir égal.

Le flegme en étant ôté vous y mettrez vôtre bouteille ou recipient, que vous lutterez bien pour recevoir la liqueur qui distillera; vous en tirerez jusqu'à deux pintes & demi, ainsi vous pourrez à proportion vous regler sur la dose de ce que vous voudrez faire de cette eau.

Cela fait, retirez vôtre vaisseau de dessus le feu, déluttez vôtre recipient, bouchez-le bien, & le laissez refroidir, puis mettez vôtre eau dans des bouteilles pour vous en servir au besoin.

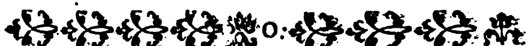
### *Autre maniere.*

Ayez de la fleur de Romarin toute pure, mettez-la essorer comme on a dit, vous en prendrez une demie livre, que vous mettrez dans une bouteille de verre avec une pinte ou trois chopines d'esprit de vin, & la boucherez bien.

Cela fait, faites un monceau de fumier de cheval qui ait toute sa chaleur, remplissez-en une futaille, puis mettez-y vôtre bouteille à un doigt prés du sommet du goulot de peur que la vapeur n'entre dedans quoi qu'elle soit bien bouchée.

Il faut la laisser dans ce fumier l'espace de six semaines ou deux mois, puis vous la retirerez, & quand vôtre liqueur sera rouge & claire, & le marc tombé au fonds, vous la verserez doucement par inclination, cette methode de faire de l'eau de la Reine d'Hongrie est admirable, & beaucoup meilleure que toutes les autres.





## CHAPITRE XVII.

*Manieres de faire des Pastilles à brûler.*

IL est constant que le mauvais air qu'on respire est bien souvent cause de certaines infirmitez qui nous arrivent, telles que sont les défaillances de cœur, & autres, & pour s'en garentir on se sert de Pastilles, qui sont une composition seche qui rend une bonne odeur lors qu'on en brûle dans des cassolettes ; les Medecins les mettent au rang des Trochisques, il y entre des Resines odoriferantes, mêlées avec du bois, & des drogues aromatiques pulverisées & incorporées avec des muscilages de Gomme tragacante ; il y en a qui les appellent *Oyselet de Cypres*, il y a aussi des Pastilles de bouche qu'on mange pour se rendre l'halene douce, nous en parlerons en leur place, elles ont divers noms aussi-bien que des préparations & des matieres differentes, comme Muscadins, Conserves, ou Dragées ; le *Cachou* en peut être une espece.

### *Pastilles communes.*

Vous mettrez dans le mortier une livre de Benjoin commun, demi once de clou de Girofle, deux gros de Canelle, un morceau de Calamus, vous pilerez le tout ensemble & le passerez au tamis de crin : ensuite vous ferez détremper de la Gomme Adragant avec de l'eau commune, & vous mettrez dans le mortier la poudre que vous aurez passée avec une écuellée de cette Gomme, & vous les mêlerez & pilerez ensemble pour former la pâte. Si vous trouvez que vôtre pâte soit trop molle, vous y remettrez de la poudre ; ainsi la pâte est aisée à faire. Il ne s'agit aprés que d'applatir vôtre pâte avec un rouleau, & de tailler vos Pastilles avec le moule ; ainsi qu'on dit dans l'article des Pastilles de bouche, mettez-les secher, & se-ront faites.

### *Pastilles de Roses & Oiselets.*

Vous pilerez & passerez au tamis de crin une livre de marc d'eau d'Ange, de celui qui sera sorti de l'eau d'Ange du premier article des eaux ; & duquel vous ôterez les Citrons, & étant reduit en pou-

dre vous le mettrez dans le mortier, y ajoûtant une poignée de feüilles de Roses fraîches cueillies, & une écuellée de Gomme Adragant détrempée ave de l'eau de Roses, vous pilerez le tout ensemble assez long-temps pour bien former la pâte, vous l'applatirez avec un rouleau & la couperez avec un couteau par tablettes comme vous voudrez.

Pour en faire des Oiselets, vous en prendrez des morceaux que vous roulerez dans les mains comme un bout de bougie, longs comme le doigt, auquel vous ferez un bout un peu large pour le faire tenir debout, & les mettrez secher. Ces sortes de Pastilles s'allument comme une Chandelle, brûlent jusqu'à la fin sans s'éteindre, & produisent une fumée d'une tres-bonne odeur.

## *Pastilles d'Espagne.*

Vous pilerez & mettrez en poudre, passé au tamis de crin le marc de l'eau d'Ange, du second article de l'eau d'Ange, & vous ferez détremper de la Gomme Adragant avec de l'eau de fleurs d'Orange, & vous en ferez une pâte dans le mortier avec vôtre poudre, vous taillerez ensuite vos Pastilles avec les moû-

les, les mettrez secher, & seront faites.

*Autre maniere.*

Vous mettrez dans le mortier une livre de Benjoin, demi livre de Storax bien sec, demi-once de Canelle, deux gros de Girofle, deux onces de Roses de Provin, & un morceau de Calamus, vous pilerez le tout ensemble & le passerez au tamis de crin, jusqu'à ce que le tout soit consommé, vous ferez ensuite détremper de la Gomme Adragant avec de l'eau de Millefleurs & de l'eau de fleurs d'Orange, autant de l'une que de l'autre, puis vous ferez vôtre pâte dans le mortier avec vôtre poudre & vôtre Gomme comme à l'ordinaire, puis vous les taillerez à vôtre gré, & les mettrez secher, & seront faites.

*Pastilles de Portugal.*

Vous pilerez & passerez au tamis de crin une livre du meilleur marc d'eau d'Ange que vous ayez ; ensuite faites détremper de la Gomme Adragant avec de l'eau de fleurs d'Orange : & faites vôtre pâte dans le mortier avec vôtre poudre & vôtre gomme comme à l'ordinaire, à l'exception qu'il faut faire vôtre pâte un peu plus forte.

Vous ferez ensuite chaufer le cul du petit mortier & le bout de son pilon, & ferez fondre par sa chaleur vingt grains d'Ambre, il n'importe duquel, & y ajoûterez un filet d'eau de Millefleurs pour le délayer, vous augmenterez cette eau jusqu'à la quantité d'un demi-verre, ensuite vous mettrez vôtre mortier sur un rechaut de feu, & vôtre composition étant chaude, vous la verserez sur vôtre pâte, la mêlerez bien, & sera faite; vous taillerez vos Pastilles avec les moûles comme à l'ordinaire & les mettrez secher.

*Maniere de détremper la Gomme pour faire les pâtes des Pastilles.*

Vous mettrez détremper vôtre Gomme en telle eau que vous voudrez, mais il il faut que l'eau ne la surpasse que de la hauteur d'un travers de doigt, parce qu'il ne la faut pas noyer tout d'un coup, & lors qu'elle aura beu l'eau vous en ajoûterez encore, & ainsi peu à peu jusqu'à ce qu'elle soit détrempée, non pas trop liquide, mais seulement bien molette & bien détrempée, & vous vous en servirez.

## Des Parfums bons pour la bouche.

### Essence d'Ambre.

Vous mettrez dans une bouteille de gros verre une chopine d'esprit de vin tout du meilleur, vous pilerez ensuite dans le petit mortier un gros d'Ambre gris ou noir, & le mettrez dans de l'esprit de vin, vous y mettrez aussi un demi-gros de vessie de Musc coupé bien menu, ensuite bouchez bien la bouteille & la mettez au Soleil posée sur du sable dans les chaleurs de l'Eté, & pendant quinze jours vous remuërez bien la bouteille deux ou trois fois par jour, dans le temps que le Soleil donnera dessus, afin que l'Ambre ne s'attache pas au fonds, mais au contraire qu'il se fonde & qu'il répande son odeur dans l'esprit de vin, vous aurez soin de retirer la bouteille de la pluïe, & le sable aussi sur lequel elle sera posée, car le sable étant échauffé aide beaucoup à cuire les compositions que l'on expose au Soleil ; vous observerez aussi de laisser au moins trois doigts de vuide à la bouteille, pour éviter qu'elle ne casse par la force de l'esprit de vin, & au bout d'un mois vous la retirerez, & sera faite. On choisit or-

dinairement le temps de la canicule pour faire cette Essence.

Si vous en voulez moins faire, vous pouvez diminuer ce qui la compose par moitié, ou par quart, ou huitiéme partie, & pour l'augmentation de même.

### *Essence d'Hypocras.*

Vous mettrez une demie chopine d'esprit de vin dans une bouteille de gros verre, ensuite vous y mettrez une demi once de Clou de Girofle concassé, une once de Canelle concassée, un gros de Gingembre concassé, & une bonne pincée de Coriandre concassée aussi, ensuite pilez dans le petit mortier trois ou quatre grains d'Ambre gris ou noir, & les mettez dans la bouteille; bouchez la bien & l'exposez au Soleil posée sur du sable dans les chaleurs de l'Eté pendant un mois, vous aurez soin de la retirer de la pluïe, & vous laisserez au moins deux doigts de vuide à la bouteille pour éviter qu'elle ne casse, & au bout du temps vous la retirerez pour vous en servir au besoin.

### *Cachou Ambré pour la bouche.*

Vous pilerez quatre onces de Cachou

& dix grains de Musc ensemble dans le petit mortier, & les passez au tamis de crin, repilant ce qui ne sera pas passé, & le repassant jusqu'à la consommation du tout : vous ferez ensuite chauffer le cul du petit mortier, & le bout de son pilon, & délayerez par la chaleur dudit mortier dix-huit grains d'Ambre gris, y ajoûtant un filet d'essence d'Ambre & gros comme une grosse noix de Gomme Adragant, qui aura été détrempée avec de l'eau de fleurs d'Orange, & délayant ainsi le tout ensemble, vous y mettrez peu à peu vôtre poudre de Cachou, vous la mêlerez assez long-temps & la pilerez bien, afin que l'Ambre soit mêlé par tout: & la pâte étant bien faite vous le formerez promptement.

Pour le former vous en prendrez un morceau gros comme une noix dans la main, & le ferez pointu par le bout; & vous en prendrez une petite miette à la fois, que vous tordrez avec deux doigts, & enfin vous le rendrez comme de petites crottes de souris, & pour empêcher qu'il ne s'attache à vos doigts en les formant, vous les frotterez un peu avec de l'essence de fleurs d'Orange.

## *Pastilles de bouche parfumée.*

Vous prendrez une livre de sucre Royal que vous pilerez dans le petit mortier avec douze grains de Musc, & ensuite vous le passerez au tamis de crin, vous repilerez ce qui sera resté, & vous le repasserez jusqu'à ce que le tout soit passé & consommé ; puis vous ferez détremper dans de l'eau de fleurs d'Orange une petite poignée de Gomme Adragan du jour au lendemain, & la passant fortement dans un linge, qui ne sera ny trop gros ny trop fin.

Mettez ensuite vôtre Gomme dans vôtre sucre en poudre, y ajoûtant deux gros d'essence d'Ambre, maniez bien le tout ensemble pour former la pâte.

Vous l'aplatirez avec un rouleau, & taillerez vos Pastilles à vôtre fantaisie, & les mettrez à mesure secher sur du papier à l'air. Si c'est l'Esté vous les couvrirez d'un autre papier de peur des mouches, il ne faut point les serrer qu'elles ne soient bien seches.

Les moûles dont on se sert pour tailler les Pastilles sont de fer blanc, ils sont faits comme si c'étoit un cornet, ou étuy à mettre le doigt ; de sorte qu'apuyant

par un bout ſur la pâte qui eſt mince, en tournant le moûle, la Paſtille demeure dedans, & en ſouflant par l'autre bout elle ſort de ce moûle.





## CHAPITRE XVIII.

### *Des grosses Poudres à la Marêchale, & de toutes les autres à poudrer les Cheveux.*

ON peut en quelque façon appeller cet Article-cy, un hors d'œuvre d'un Chef d'Office, il peut passer pour habile en son Mêtier sans sçavoir ce qu'il contient ; mais aussi on peut dire que s'il le sçavoit parfaitement, il en seroit encore plus estimé : Voici les manieres dans ce Traité.

*Grosse Poudre à la Marêchale.*

Vous prendrez une livre d'Iris, douze onces de fleurs d'Oranges seches, quatre onces de Coriandre, demy livre de Roses de Provin, deux onces de marc d'eau d'Ange, une once de Calamus, deux onces de Souchet, demy-once de Clous de Girofle, vous concasserez bien toutes ces drogues dans le mortier l'une aprés l'autre, & ensuite vous les mêlerez si bien ensemble,

enſemble, qu'il n'y ait pas plus d'une drogue à un endroit qu'à l'autre, & ſera faite.

*Autre maniere.*

Vous prendrez douze onces d'Iris, demy livre de fleurs d'Oranges ſeches, quatre onces de Roſes de Provin, quatre onces de bois de Roſes, une once de Benjoin, une demy-once de Storax; demy-once d'écorce de Citron ſeche, demy-once d'écorce d'Orange ſeche, demy-once de Marjolaine ſeche, une once de Souchet, demy-once de Calamus, deux gros de Canelle, demy-once de Clous de Girofle, deux onces de bois de Sendal Citrain. Vous concaſſerez toutes ces drogues l'une aprés l'autre dans le mortier, puis vous les mêlerez bien enſemble, & ſera faire.

*Autre maniere.*

Vous prendrez une livre d'Iris, demi livre de fleurs d'Oranges ſeches, quatre onces de Roſes de Provin, deux onces de bois de Sendal Citrain, une once d'écorce de Citron ſeche, d'écorce d'Orange ſeche, demy-once de Marjolaine, demy-once de Lavande ſeche, une once de Calamus, deux onces de Souchet, une once

de Benjoin, demy-once de Storax, demy-once de Ladanum. Vous concasserez toutes ces drogues dans le mortier l'une aprés l'autre, & ensuite vous les mêlerez bien ensemble, & sera faite. On peut ajoûter si l'on veut dans toutes ces Poudres des bois de senteurs.

*Pot pourri pour faire des Sachets.*

Vous prendrez douze onces de Roses communes, éfeuillées, une livre & demi de Lavande, de laquelle vous ne prendrez que la graine, douze onces de Marjolaine, de laquelle vous ne prendrez que les feuilles, six onces de Thym duquel vous prendrez aussi les feuilles, quatre onces de feuilles de Mirrhe, quatre onces de Melilot duquel vous prendrez aussi les feuilles, une once de feuilles de Romarin, une once de feuilles de Laurier, deux onces de Clous de Girofle à moitié pilé, une livre de feuilles de Roses muscades, le plus de fleurs d'Orange que vous pourrez, des feuilles d'Oeillets de même quantité que de fleurs d'Oranges, vous mettrez le tout dans un pot, faisant une couche de fleurs & une couche de sel, vous ferez ainsi, jusqu'à ce que le pot soit rempli de tout ce qui est cy-dessus nommé.

vous le boucherez bien & le remuërez avec un bâton de deux jours l'un, le mettant pendant la chaleur de l'Eté au Soleil : il faut avoir soin de le retirer de la pluïe & du serein, & au bout d'un an on en fait des Sachets, y ajoûtant à discretion de la poudre de Cypres parfumée.

### *Boutons de Roses.*

Autrefois que les Odeurs étoient à la mode, il n'y avoit point de Dames qui ne se fit gloire d'avoir sur sa Toilette des *Boutons de Roses* preparez, des *Sachets de senteur* accommodez proprement ; on se servoit de ces Sachets pour porter sur soy & pour mettre sous les oreillers du Lit ; si bien que lors qu'on dormoit, on pouvoit dire qu'on dormoit en bonne odeur : on avoit aussi des *Manes d'ozier parfumées* pour mettre les habits des Dames, des *Poches parfumées* pour les Dames, des *Boëtes à Perruques parfumées*, d'autres qui servoient à mettre le linge : on avoit des *Toilettes de senteur*, *du Coton parfumé* ; outre cela on avoit trouvé l'invention de purger les peaux des Eventails & de les parfumer aux fleurs, & on portoit des Gands parfumez ; si bien que par tout où l'on alloit on n'étoit qu'en

bonne odeur ; mais aujourd'huy qu'on a condamné les Parfums, comme préjudiciables à la santé, on ne s'amuse plus à toutes ces bagatelles.

## POUDRE POUR LES CHEVEUX.

### *Poudre de Roses communes.*

Dans une Caisse où il y aura vingt livres de Poudre d'amidon, vous y mettrez une livre de feüilles de Roses, que vous mêlerez bien avec la main, en sorte qu'il y en ait par tout, & de quatre heures en quatre heures vous ne manquerez pas de la bien remuer, afin que les fleurs ne s'échauffent point ; & le lendemain à pareille heure que vous les aurez mises vous les sasserez, & vous en remettrez d'autres en pareille quantité, & ainsi de même jusqu'à trois fois, pendant lequel temps vous laisserez la Caisse ouverte depuis la premiere fois que vous y aurez mis les fleurs jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus.

### *Poudre de Roses musquées.*

Comme l'on a pas les Roses musquées en abondance comme les communes, il ne faut prendre du corps de Poudre qu'à

proportion de ce qu'on a de fleurs, & faire en sorte qu'il y en ait par tout, & laisser les fleurs dans cette poudre vingt-quatre heures : au bout duquel temps il faudra sasser les fleurs & en remettre de fraîches, & faire ainsi jusqu'à trois fois. Il n'est point necessaire de remuer les fleurs, parce qu'elles ne s'échauffent point. La Caisse doit demeurer fermée, afin que l'odeur ne s'en évapore point.

### *Poudre de fleur d'Oranges.*

Dans une Caisse où il y aura vingt-cinq livres de Poudre d'amidon, vous y mêlerez une livre de fleurs d'Orange, vous ferez en sorte qu'elles soient également mises par tout, & vous aurez soin de la remuer au moins deux fois le jour, pour empêcher qu'elles ne s'échauffent, & au bout de vingt-quatre heures vous sasserez vos fleurs, & en remettrez de fraîches en même quantité, & vous ferez ainsi pendant trois jours. Si l'odeur ne vous en paroît pas assez forte, vous en pourrez remettre encore une fois. Il faut toûjours tenir la Caisse fermée, aussi-bien quand les fleurs y sont, comme lors qu'elles n'y sont plus. Cette augmentation la rendra parfaite.

### *Poudre de Jassemin.*

Dans une Caisse où il y aura vingt livres de Poudre d'amidon, vous y mêlerez un millier de brins de Jassemin bien également disposez par tout, faisant un lit de Poudre & un lit de fleurs, & vous laisserez ainsi vos fleurs l'espace de vingt-quatre heures sans les remuer, car le Jassemin ne s'échauffe pas. Ensuite vous sasserez vos fleurs, & en remettrez de fraîches en même quantité ; vous continuërez ainsi l'espace de trois jours, & vôtre Poudre sera faite ; si vous souhaitez que l'odeur en soit plus forte, vous y remettrez des fleurs encore une fois. On peut par là contenter le goût d'un chacun.

### *Poudre de Jonquille.*

Vous en userez pour la composition de cette Poudre, comme à la Poudre de Roses musquées : selon la quantité que vous aurez de fleurs, vous prendrez de la poudre, en sorte qu'il y ait des fleurs par toute ladite Poudre sans être pourtant trop confuses, & les ayant laissé vingt-quatre heures, sassez vos fleurs, & en remettez de fraîches : vous ferez ainsi l'espace de

trois jours, & aprés quoy vous pourrez vous servir de cette Poudre.

### *Poudre d'Ambrette.*

Prenez cinq livres de Poudre de Jassemin, & cinq livres de Poudre de Roses musquées, & les mêlez ensemble. Ensuite emplissez un sas de cette Poudre, versez dedans deux gros d'essence d'Ambre & la mêlez, puis sassez vôtre poudre, à la reserve des grumeaux que l'essence aura formé, remettez parmi les grumeaux de cette Poudre, & continuez à sasser jusqu'à ce que vous ayez deséché & passé le tout; puis mêlez bien le tout ensemble & le serrez.

Quoique les Poudres blanches soient parfumées aux fleurs, ce n'est pas encore assez, il faut faire un parfum comme cy-aprés, afin de les mettre dans leur perfection, & pour lors il n'y manquera plus rien.

### *Parfum pour parfumer les autres Poudres.*

Prenez douze livres de Poudres d'Ambrette, ou autre sorte si vous voulez, ensuite mettez dans le petit mortier un demi gros de Civette, & gros comme une po-

tite noix de ſucre, & les pilez enſemble: ajoûtez-y de cette Poudre & la paſſez au ſas; & ce qui vous reſtera de grumeaux, repilez-les, & conſommez-les, & les paſſez avec de la même Poudre, & ayant tout paſſé, vous conſommerez de la même maniere un gros de Muſc, puis vous mêlerez bien le tout enſemble.

Vous pouvez mettre deux onces de cette Poudre dans une livre de Poudre de Jaſſemin ou de fleurs d'Orange; cela fait un mêlange d'odeurs fort agreable, & aide beaucoup à faire pouſſer les odeurs de fleurs.

*Poudre purgée à l'Eau de vie.*

Dans une Caiſſe où il y aura dix livres d'amidon en poudre, vous y verſerez une chopine d'Eau de vie, & mêlerez bien le tout: enſuite vous le laiſſerez ſecher, étant ſec vous le pilerez & repaſſerez bien fin par le tamis, aprés quoy vôtre Poudre ſera faite.

*Poudre de Violette ou d'Iris.*

Il n'y a point d'autre façon à faire que de piler l'Iris & le paſſer au tamis: cette Poudre eſt tres-bonne pour les Cheveux,

&

& elle sent naturellement la Violette, il n'y en a point d'autre de cette odeur, parce que la fleur n'a pas assez de force.

*Poudre de mousse de Chêne, autrement dit de Cipre.*

Il faut premierement mettre tremper la mousse de Chêne dans beaucoup d'eau, l'espace de trois jours au moins, ensuite la retirer de l'eau & la bien exprimer, puis la laver encore par plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau demeure nette, & pour lors vous la retirerez de l'eau, vous l'exprimerez bien, la mettrez secher au Soleil, & vous aurez soin de la remuer de deux heures en deux heures, à mesure qu'elle sechera, afin qu'elle ne s'échauffe pas, & étant bien seche vous ferez ce qui suit. Pour la mettre en poudre vous emplirez vôtre mortier de cette mousse, vous jetterez dessus un verre d'eau & la pilerez, elle ne manquera de se reduire en miettes; ce qui ne se feroit pas si elle n'étoit humectée de la façon, & aprés l'avoir ainsi reduite, vous la remettrez secher au Soleil, étant bien seche, vous la pilerez aisément dans le mortier, & la passerez au tamis le plus fin que vous aurez.

La derniere purgation que l'on fait à la Poudre de Cipre, c'est de lui donner une fois ou deux les fleurs de Jassemin ou de Roses musquées, tout comme aux autres Poudres. Elle ne prend pas pour cela l'odeur des fleurs comme l'amidon, mais cela la rend en état de prendre facilement les autres odeurs que l'on lui veut donner.

Comme on a à Lyon la commodité des Troüilleurs, qui mettent toutes choses en poudres, les personnes de Lyon pourront par ce moyen la faire mettre en poudre sans en avoir la peine, pourvû qu'elle soit auparavant bien purgée & sechée, ainsi qu'on vient de le dire.

## *Poudre de Franchipanne.*

Vous prendrez six livres de Poudre de fleurs d'Orange, & six livres de Poudre de mousse de Chêne, que vous mêlerez ensemble, puis vous ferez chauffer le cul du petit mortier & le bout de son pilon assez chaud pour griller la salive ; vous y verserez une once d'essence d'Ambre, & dans le même instant plein la main de cette poudre, que vous mêlerez bien avec le pilon, y ajoûtant de la poudre jusqu'à ce que le mortier soit plein, ensuite vous

renverserez vôtre mortier dans un sas, & vous remettrez encore de la même poudre par dessus, & la sasserez dans une Caisse afin que l'odeur ne s'évante pas., & ce qui restera de grumeaux que l'essence aura formez, vous les remettrez dans le mortier, les pilant & mêlant comme auparavant en ajoûtant de la poudre, & enfin vous continuërez ainsi jusqu'à ce que le tout soit consommé & bien passé, puis vous ferez ce qui suit.

Mettez dans le mortier un demi gros de Civette avec un morceau de sucre gros comme une noix, broyez vôtre Civette avec le sucre, ajoûtez-y peu à peu de la poudre, en la mêlant avec le pilon, ensuite vous la renverserez dans un sas & la sasserez legerement, puis vous la remettrez dans le mortier avec les grumeaux que la Civette aura formez, vous les repilerez y ajoûtant de la poudre comme auparavant, & continuërez ainsi jusqu'à ce que le tout soit passé, puis vous le mêlerez bien ensemble, & cela fait, servez-vous-en.

Cette Poudre est d'une agreable odeur, la couleur en est d'un gris cendré, qui convient parfaitement bien à toutes couleurs de cheveux.

### *Autre maniere.*

Vous pouvez mêler de la poudre de Cipre avec de la poudre d'amidon, en quantité égale, & leur donner les fleurs comme à la poudre de fleurs d'Orange ou de Jassemin, & ensuite quand bon vous semble leur faire prendre l'odeur de l'Ambre & de la Civette, comme il est enseigné cy-dessus, & elle sera tres-bonne.

### *Autre maniere.*

Ayant observé l'un des deux articles precedens, si vous voulez la rendre musquée, il faut sur la même quantité de poudre, au lieu d'y mettre un demi gros de Civette, n'y en mettre que dix-huit grains, y ajoûter un demi gros de Musc, le broyer & consommer avec du sucre de la même maniere que l'on consomme la Civette, & l'odeur en sera tres-bonne.

### *Maniere de parfumer la Poudre de Cipre comme à Montpellier.*

Vous prendrez deux livres de poudre de mousse de Chêne toute pure, qui ait été purgée avec les fleurs, comme il est

dit dans son article. Vous y consommerez dix-huit grains de Civette avec un peu de sucre, comme il est cy-devant enseigné. Ensuite vous y consommerez un demi gros de Musc de la même maniere ; cela fait, vous mettrez vôtre poudre dans une boëte bien close, elle sera d'une odeur admirable, il n'en faudra que tres-peu sur une Perruque ou sur la tête pour sentir parfaitement bon.

*Avertissement.*

Comme dans la composition des Poudres dont on vient de parler il y entre beaucoup de senteur, & que ceux qui voudroient se mêler d'en faire, pourroient se tromper dans le choix des ingrediens dont ils auroient besoin ; on a crû necessaire de donner ici quelques remarques là-dessus, voici quelles elles sont.

*Remarques, pour connoître les principales drogues qui entrent dans la composition des Poudres dont on vient de parler.*

*De l'Ambre.*

Comme l'Ambre est une Marchandise de peu de montre & qui coute beaucoup ;

il eſt bon pour les perſonnes qui en voudront acheter d'en avoir la connoiſſance ; ce qui eſt bien aiſé, en remarquant que lors que l'Ambre eſt éventé, ou qu'il a quelque méchante qualité, on le connoît en ce qu'il eſt rempli de petites piqueures blanches : c'eſt ce qu'on appelle *renardé*, il faut auſſi prendre garde qu'il n'ait pas quelque odeur qui ne convienne pas à ſa qualité ; on peut l'éprouver en faiſant chauffer une éguille, & le piquer ; il ſera aiſé de ſentir ſi l'odeur de ſa fumée en ſera agreable, il n'y a guéres d'autres accidens à éviter à l'Ambre noir.

Pluſieurs ont traité de l'Ambre ; on ne pretend pas icy faire une diſſertation là-deſſus ; mais on peut aſſurer aprés pluſieurs bons Auteurs, que l'Ambre ſe forme ſur la Mer, & que c'eſt une eſpece d'écume qui eſt pouſſée par les flots ſur le rivage, & qui s'endurcit dans la ſuite.

### *Du Muſc & des veſſies de Muſc.*

Afin que l'on ait plus de facilité à connoître le Muſc, on dira dans le deſſein de ſatisfaire à la curioſité de pluſieurs, d'où l'on tient qu'il provient. Le Muſc eſt un Animal qui ſe trouve dans les Païs chauds, & que les Chaſſeurs laſſent à la

courſe afin de le prendre en vie, & lors qu'ils l'ont attrapé ils le piquent à tous les endroits du corps avec une éguille pointuë & envenimée par le bout, le venin du fer empêche que le ſang de l'Animal ne ſorte; mais au contraire à chaque piqueure il ſe fait une poche de ſang: & afin que le ſang ne retourne pas dans le corps, ils fendent le ventre de l'Animal duquel ils tirent les plus menus boyaux, avec leſquels ils lient toutes les poches de ſang qu'il a autour du corps, ils le mettent enſuite ſecher au Soleil, de ſorte que ce ſang ſe caille & ſe ſeche, & puis ils coupent toutes ces poches de ſang: c'eſt ce qu'on appelle Veſſies de Muſc, & le veritable eſt le ſang qui eſt dedans, qui eſt caillé & ſeché comme on a dit.

Les Veſſies ſont toutes les poches qui renferment le ſang, & non pas les rognons de l'Animal, ny les rognons des Foüines comme pluſieurs croyent: car les rognons des Foüines ne ſont propres à rien; ils ont bien quelque petite odeur, mais fort foible & inutile dans les parfums. A l'égard du Muſc pour être bon, il ſe doit rompre aiſément avec les doigts comme du ſang ſec, qui pourtant n'a pas de dureté, car lors qu'il ſe trouve trop dur & trop ſec, c'eſt une marque qu'il eſt trop

vieil, & par consequent qu'il a perdu sa bonne qualité & n'est plus propre à rien.

Pour le conserver il faut le serrer dans une boëte de plomb, parce que le plomb le tient frais, & qu'il y ait boëte sur boëte afin qu'il ne s'évente pas.

## *De la Civette.*

La Civette est un Animal qui ressemble à une Foüine, elle est un peu plus grosse, elle paroît être fort triste de son naturel, on la tient enfermée dans une cage de fer, & les personnes qui gouvernent ces Animaux, sçavent le temps qu'il faut prendre pour les faire suer, en mettant plusieurs rechauds pleins de feu autour de leurs cages, cela aide au naturel de l'Animal, & comme la sueur en est fort épaisse, on ramasse avec un couteau d'Ivoire toute celle qui se trouve sous ses essailles ou entre ses cuisses, c'est ce que nous appellons la *Civette*. Lors qu'elle est nouvelle elle est blanche, elle n'est pas encore en état d'être employée, & lors qu'elle est trop vieille elle est toute brune & n'est pas bonne non plus, mais il faut qu'elle soit d'un jaune doré & d'une tres-forte odeur qui soit pourtant agreable, & sur tout qu'elle ne file pas ; car il y auroit

danger qu'elle ne fut mêlée de miel. Pour la bien conserver il faut la mettre dans un pot de verre, & mettre ce pot dans une boëte de plomb garnie de cotton.

### *Du Benjoin.*

Le Benjoin commun est ordinairement fort brun, le meilleur est celui qui est perlé, plein de grosses larmes blanches, clair, luisant, d'une odeur bien forte & qui est bien net, il ressemble à des Amandes qui seroient confites dans du miel; on tient qu'il vient d'Arabie, & qu'il se trouve dans la Montagne où croît l'Encens, il se durcit & se forme en pierre comme nous le voyons, c'est ce que les Anciens appelloient la *Mirrhe*.

### *Du Storax.*

Il n'est pas difficile de connoître si le Storax liquide est bon, puis qu'il ne peut être autrement; quant au Storax sec, il ne faut choisir le plus sec que lors qu'on en a besoin pour mettre en poudre, hors cela le plus tendre est le meilleur, car quand il est nouveau il se rompt comme du pain d'épice, c'est lors que son odeur est meilleure; il vient aussi d'Arabie, & c'est

une gomme qui provient d'un arbre ; l'odeur en est fort bonne, particulierement dans les compositions propres à brûler.

*Du Baume du Perou.*

Le Baume du Perou se connoît à la force de l'odeur. Il faut pour être bon qu'elle soit forte & agreable, & pour connoître s'il n'est pas falsifié, il faut tremper un brin de paille dans le Baume & l'égouter sur un verre d'eau, si la goute de Baume va au fonds de l'eau sans rien laisser dessus, il est bon, sinon vous pouvez juger de-là qu'il est mêlé.

*Du Macanet.*

Il faut casser les grains du Macanet, s'ils se trouvent jaunes c'est une marque qu'il est vieil, car pour être bon & nouveau, le dedans des grains doit être blanc, & l'odeur en est beaucoup meilleure.

*De l'Esprit de Vin.*

Pour éprouver si l'esprit de vin est bon, vous en pouvez mettre plein une cuillier avec une pincée de poudre à tirer : & y mettre le feu, si la poudre prend feu &

enleve l'esprit de Vin, il est bon.

Vous pouvez encore en mettre dans une cuillier & y mettre le feu, & le laisser brûler à loisir dans un lieu où il n'y ait point d'air, si la cuillier reste moüillée aprés le feu éteint, c'est une marque qu'il n'est pas bon.

## *De l'Amidon.*

L'Amidon duquel on se sert pour faire les poudres à poudrer les cheveux, n'est pas celui qui sert à faire l'empois : il y a cette difference que celui pour l'empois est gras, & celui pour les poudres est extrêmement sec, & ainsi tout le plus blanc & le plus sec est le meilleur.





## CHAPITRE XIX.

### Des Savonettes.

VOici un Article qu'on auroit pû se passer de mettre ici ; mais comme il peut avoir son utilité, on espere que ce ne sera pas inutilement qu'il tiendra sa place dans ce Traité.

### Maniere de purger le Savon.

Vous prendrez une Table de Savon que vous ratisserez bien, ensuite vous la découperez bien mince, & vous mettrez le tout dans un grand chaudron sur le feu avec cinq ou six pintes d'eau, & ferez fondre vôtre Savon toûjours remuant avec un bâton jusqu'à ce qu'il soit bien fondu : Ensuite vous le verserez dans des vaisseaux, & le laisserez plusieurs jours jusqu'à ce qu'il soit bien ferme : Puis vous vous le découperez tout le plus mince que vous pourrez, & vous le laisserez secher jusqu'à ce qu'il soit dur comme du bois. Mettez-le aprés cela dans des vaisseaux ou bassins, & versez dessus de l'eau

de vie suffisamment pour le détremper : Vous y jetterez aussi quelque poignée de sel, & tournerez bien le dessus dessous, afin que le tout soit bien imbibé : Puis vous le mettrez derechef secher à l'air, jusqu'à ce qu'il soit bien sec, & pour lors quand vous en aurez besoin, vous le ferez ramolir selon les Savonettes que vous voudrez faire ; comme vous trouverez dans leurs articles.

*Savonettes communes.*

Prenez cinq livres de Savon que vous ratisserez & le mettrez dans le mortier pour le piler assez long-temps : Ensuite maniez bien vôtre Savon pour en retirer les petits morceaux qui n'auront pas été pilez ; remettez vôtre Savon dans le mortier, & y mettez aussi deux livres de poudre d'Amidon, une once d'essence d'Orange ou de Citron, & environ un demi-septier d'eau de Macanet preparée de la maniere qu'on le dira ; mêlez doucement le tout ensemble avec le pilon, & ensuite pilez-le assez long-temps pour le bien mêler ensemble. Il ne s'agira plus aprés cela que de rouler vôtre pâte de la façon que vous voudrez pour en faire des Savonettes que vous laisserez secher, si vôtre

pâte se trouve trop molle, il la faut laisser rafermir d'elle-même.

*Maniere de faire l'Eau de Macanet.*

L'Eau de Macanet se fait ainsi : Vous pilerez quatre onces de Macanet dans le mortier, & le mettrez tremper dans une chopine d'eau du jour au lendemain, ensuite vous passerez cette eau par un linge, & exprimerez bien le Macanet, puis vous ferez détremper dans la même eau deux onces de blanc de Céruse que vous aurez mis auparavant en poudre ; vous y ajoûterez encore une poignée de sel, puis vous vous servirez comme on a dit de cette eau.

*Autre maniere.*

Lors que vous aurez pilé cinq livres de Savon comme on l'a dit, & retiré les grumeaux, vous remettrez vôtre Savon dans le mortier, & vous y ajoûterez deux livres de poudre d'Amidon : environ un demi-septier d'eau de Macanet apprêtée, une cuillerée d'huile d'Aspic, une demi-once d'essence d'Orange ou de Citron, & deux cuillerées de Storax liquide apprêté comme on le dira ; vous mêlerez le tout doucement avec le pilon : ensuite

vous le pilerez à grands coups jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé & incorporé.

Le Storax liquide s'apprête ainsi. Vous metrez une once de Storax liquide dans une terrine avec un demi verre d'eau, & remuez le Storax avec une cuillier à mesure qu'il fond, étant fondu vous vous en servirez comme il est dit.

*Autre maniere.*

Faites fondre cinq livres de Savon coupé bien mince, avec une pinte d'eau de Citron, étant bien fondu, passez le tout dans un linge qui ne soit point trop fin, ensuite ajoûtez-y deux livres de poudre d'Amidon, une once d'essence d'Orange ou de Citron, deux onces de Céruse détrempée dans un verre d'eau, vous pêtrirez bien vôtre pâte avec les mains, jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé, & lors que vôtre pâte sera rafermie, vous roulerez vos Savonettes de la grosseur que vous voudrez, & les mettrez sécher.

Pour faire l'eau de Citron, vous couperez par morceaux environ une demi douzaine de Citrons, vieux ou non, il n'importe, vous les ferez boüillir dans une pinte d'eau, l'espace d'une demi-heure; ensuite vous les exprimerez dans

un linge, & vous vous servirez de cette eau.

### Savonettes de Neroly.

Vous prendrez huit livres de Savon sec purgé comme il est enseigné, & le mettrez dans un bassin : vous y verserez de l'eau de fleurs d'Orange ou de Rose jusqu'à la hauteur du Savon, afin de le détremper. Vous aurez soin deux fois le jour de remuer le dessus dessous jusqu'à ce que le Savon ait consommé l'eau & soit ramolli, & le laisserez jusqu'à ce que vous le voyiez en état d'être pilé, puis vous le pilerez assez long-temps, & vous le manierez bien aprés l'avoir pilé, afin de retirer les grumeaux qui y resteront.

Cela fait, remettez vôtre Savon dans le mortier, ajoûtez-y une livre de Ladanum en poudre bien fine, & deux onces d'essence de Neroly, mêlez doucement le tout ensemble avec le pilon, ensuite vous le pilez assez long-temps pour le bien mêler & incorporer, aprés quoy vous pourrez vous en servir.

Si la pâte se trouvoit trop ferme, vous y pouriez verser de l'eau de fleurs d'Orange à discretion, & la pâte en sera tres-bonne, lors qu'elle sera rafermie, vous

roulerez

roulerez vos Savonettes & les mettrez fecher.

*Savonettes de Bologne.*

Vous prendrez trois paquets de Savonettes des communes de Bologne, que vous pilerez dans le mortier jusqu'à ce qu'elles soient mises en miettes, & les mettrez dans un bassin, ensuite versez-y de l'eau d'Ange jusqu'à la hauteur de la pâte, & la laissez tremper jusqu'à ce qu'elle soit amollie, il faut deux ou trois jours pour cela, pendant lequel temps vous aurez soin deux fois le jour de remuer le dessus dessous, & lors qu'il n'y aura plus d'eau & que la pâte sera rafermie, vous la pilerez assez long temps, puis vous la manierez bien pour en tirer les grumeaux, & ensuite vous partagerez vôtre pâte en deux pains égaux, puis vous ferez ce qui suit.

Vous prendrez un demi-septier d'eau d'Ange & autant d'eau-Rose, & vous mettrez dans le petit mortier deux gros de Musc avec un peu de cette eau d'Ange pour le délaïer, vous le pilerez bien en ajoûtant toûjours de cette eau, puis vous le passerez par un linge qui ne sera ny trop gros ny trop fin : ensuite vous ramasserez avec une cuillier le Musc qui

ſera reſté dans le linge, & le pilerez derechef, y ajoûtant toûjours de l'eau, & vous continuërez juſqu'à ce que le Muſc ait été paſſé & conſommé avec l'eau d'Ange & l'eau-Roſe, il faudra laver le linge avec de la même eau, afin qu'il n'y reſte point de Muſc; & le tout étant bien incorporé, toute l'eau ſera miſe dans une bouteille de verre pour s'en ſervir comme vous verrez cy-aprés.

Vous prenez un des deux pains de la pâte dont on a parlé, mettez-la en morceaux dans le mortier; poudrez-la par deſſus d'une bonne poignée de poudre de Ladanum paſſée bien fine, demi-once de Baume du Perou, un bon filet d'eſſence de Neroly, & environ un demi-ſeptier de la ſuſdite eau, vous mêlerez bien doucement le tout enſemble avec le pilon : enſuite vous le pilerez aſſez long-temps pour bien mêler la pâte, aprés quoy vous pourez vous en ſervir. Et de même que vous aurez fait ſur ce pain vous ferez ſur l'autre, & vous les mettrez enſemble bien couverts environ deux jours, afin de leur donner le temps de bien prendre les odeurs; & enſuite la pâte étant rafermie vous les roulerez comme vous voudrez, & vos Savonettes ſeront faites, il faudra aprés les mettre ſecher.

### *Autres Savonettes de Bologne, meilleures que les precedentes.*

Il faut prendre trois paquets de Savonettes communes de Bologne qu'il faut piler, & mettre tremper avec de l'eau d'Ange jusqu'à la hauteur de la pâte tout ainsi qu'aux precedentes ; & outre l'eau d'Ange ajoûtez-y un demi-septier de lait virginal, & vous remuërez cette pâte deux fois le jour le dessus dessous, afin que le tout se détrempe bien, l'eau étant bûë & la pâte rafermie, il la faudra piler & ensuite la manier pour en retirer les grumeaux, le tout étant bien reduit en pâte il en sera fait deux pains égaux, puis vous ferez ce qui suit.

Vous pilerez demi-once de Musc dans un petit mortier avec de l'eau d'Ange, tout comme il est enseigné dans les Savonettes precedentes : & enfin vous consommerez vôtre Musc le pilant & passant par un linge, avec un demi-septier d'eau d'Ange & autant d'eau de Rose, puis vous vous en servirez comme il suit.

Vous prendrez un des deux pains de pâte que vous mettrez par morceaux dans le mortier, & vous mettrez par dessus ce

pain deux onces de Baume du Perou, un bon filet d'essence de Neroly, un bonne poignée de poudre composée; sçavoir un tiers de poudre fine à la Marêchale; un tiers de poudre de racine de Campanne, & un tiers de Ladanum en poudre, & un demi-septier de l'eau susdite composée avec le Musc : vous mêlez bien tout ensemble & pilez-le assez long-temps; quand le tout sera bien incorporé, vous vous servirez de cette pâte qui sera faite, l'odeur en est fort agreable; il faut rouler vos Savonettes lors que vôtre pâte est ferme, & de même que vous avez fait sur ce pain de pâte, faites-le sur l'autre.

### *Savonettes bien parfumées.*

Vous prendrez trois paquets de Savonettes communes de Bologne, vous les casserez dans un mortier, & les mettrez tremper avec de l'eau d'Ange & du Lait virginal, comme les precedentes de Bologne, & étant repilées & mises en pâte, vous les partagerez en deux pains égaux, puis vous ferez une composition comme il suit.

Vous broyez un demi gros de Civette dans le petit mortier, avec deux onces de Baume du Perou que vous y mêlerez peu

à peu : ajoûtez-y deux gros d'essence d'Ambre, un bon filet d'essence de Canelle, autant de celle de Girofle, vous mêlez bien le tout ensemble, & le mettez à part pour vous en servir, comme vous le verrez cy-aprés.

Vous mettrez dans le mortier un de vos pains de pâte rompu par morceaux, & par dessus deux poignées de poudre composée ; sçavoir un tiers de poudre de Ladanum, un tiers de poudre fine à la Marêchale, & un tiers de poudre de racine de Campanne, ajoûtez-y la moitié de la composition precedente, un demi-septier d'eau de Mille-fleurs, une demi-once d'essence de Neroly, & vous mêlerez bien le tout ensemble, & lors que vous aurez pilé assez long-temps pour bien incorporer le tout ; la pâte sera faite. Vous en pourrez faire autant sur l'autre partie de la pâte qui vous reste.

### *Autre maniere.*

Vous prendrez trois paquets de Savonettes, comme on vient de dire, que vous casserez dans un mortier & ferez détremper & remettrez en pâte comme les precedentes, le tout étant partagé en deux pains égaux, vous en mettrez un dans le

mortier rompu par morceaux ; vous y ajoûterez une poignée de poudre de Ladanum, une poignée de marc d'eau d'Ange en poudre, une once de Baume du Perou, une demi-once d'essence de Neroly, & un demi-septier d'eau de Mille-fleurs : vous mêlez doucement le tout avec le pilon, & ensuite pilez-le assez long-temps pour l'achever de faire. Vous en pourrez faire autant sur l'autre partie de pâte qui est de reste.

Les personnes qui n'auront pas la commodité d'avoir des paquets de Savonettes de la pâte de Bologne, se pourront servir de Savon purgé, tel qu'est celui dont on a parlé au commencement de ce Traité ; il sera fort bon pour faire toutes les Savonettes que l'on voudra faire, on en pourra prendre quatre livres ou un peu plus si on veut à la place de chaque paquet, & au défaut des poudres qui sont comprises dans les compositions des Savonettes dont on a parlé cy-devant, on pourra se servir de marc d'eau d'Ange passé bien fin par le tamis, & elles ne seront pas moins bonnes, sur tout que toutes les poudres que l'on y mettra soient bien fines.

### *Lait Virginal tres-bon.*

Vous mettrez dans une bouteille de gros verre, une pinte d'esprit de vin, & une pinte d'eau de vie, une demi-livre de Benjoin concassé, un quarteron de Storax concassé, une demi-once de Clou de Girofle bien pilé, une once de Canelle bien pilée, quatre Muscades concassées : le tout étant dans la bouteille, vous la boucherez bien & l'exposerez au Soleil, posée sur du sable dans la chaleur de l'Eté l'espace d'un mois, puis servez-vous-en.

Vous aurez soin de la retirer de la pluïe, & observerez que la bouteille soit assez grande, afin qu'il y reste au moins quatre doigts de vuide, car autrement l'esprit de vin étant échauffé ne manqueroit pas de la faire casser.

Si cette Liqueur ne vous sembloit pas assez rouge au bout du temps marqué, quoy qu'il le doive être assez, il faudra alors broïer dans un petit mortier gros comme une féve d'Orcanet, & le délaïer avec du même Lait virginal, vous le verserez dans la bouteille & la remettrez deux ou trois jours au Soleil, & puis vous vous en servirez dans l'occasion.

## *Eponges preparées pour le Visage.*

Vous choisirez des Eponges toutes les plus belles & les plus fines, & vous couperez ce qui peut être autour qui n'y convient pas ; vous les mettrez ensuite tremper dans de l'eau claire pendant quelques heures, puis vous les laverez & frotterez bien en les changeant d'eau tant de fois qu'elle demeure claire : puis mettez-les secher ; étant seches laissez-les tremper dans de l'eau d'Ange, ou bien dans de l'eau de fleurs d'Orange ; dans laquelle vous aurez versé un filet d'essence d'Ambre, & aprés y avoir trempé du jour au lendemain, vous les retirerez de l'eau sans les trop exprimer & les mettrez secher, pour les achever.

## *Remarque sur le Savon.*

Comme le Savon est la baze des Savonettes dont on vient de parler, & que pour cela on ne peut en avoir qui soit trop bon ; on avertit qu'il faut toûjours prendre du Savon de Genne, & pour être bon il faut qu'il soit ferme & sec ; car s'il est humide, & qu'on le garde, il diminuë tous les jours du poids, outre qu'il

sent

ſent toûjours l'huile à cauſe de cela, parce qu'il eſt nouvellement fait, ce qui produit un tres-mauvais effet pour les Savonettes, qu'on ne peut avoir tróp épurées pour conſerver la peau du viſage.





## CHAPITRE XX.

### *Des Essences, & Huiles parfumées aux fleurs.*

LEs Essences & les Huiles parfumées sont encore assez du goût d'aujourd'huy pour les cheveux, & autres choses pour lesquelles on les employe ; & comme on n'a pas pretendu que ce Livre servît seulement à des Chefs d'Office, mais encore à d'autres particuliers qui seront bien-aise d'employer ces secrets pour leur utilité ; on n'a point cru devoir passer ce Chapitre sous silence.

### *Maniere de faire les Essences des fleurs.*

Les fleurs quoy que differentes n'apportent point plus de difficulté les unes que les autres à faire les Essences ; car lors qu'on en fait bien d'une fleur, on en fait bien de toutes les autres : Voicy une maniere generale pour toutes les fleurs qui ont de l'odeur.

Il faut avoir une caisse de telle grandeur que l'on voudra, le dedans de laquelle

sera garny de fer blanc, afin que le bois n'offense pas l'odeur des fleurs, & ne boive pas l'essence qui pourroit égouter.

On a des chassis, c'est-à-dire, des cadres de bois qui puissent entrer sur leur plat aisément dans la caisse : le bois en sera de deux doigts d'épaisseur, & tout au tour dudit chassis il y aura des pointes d'éguilles.

Il faut aussi avoir autant de toiles que de chassis ; ces toiles seront à peu-prés comme une serviette, & un peu plus grandes que les chassis, afin de les pouvoir piquer tout au tour des chassis pour les tenir étenduës dessus, ainsi il est aisé par cette explication de proportionner les toiles aux chassis, & les chassis à la caisse.

Ces toiles doivent être de toile de cotton, il faut qu'elles ayent été à une bonne lessive ; ensuite bien lavées dans de l'eau bien claire, & qu'elles soient bien seches.

Aprés cela vous tremperez vos toiles en huile de Ben, & leur laisserez boire toute l'huile qu'elles pourront boire : vous les exprimerez un peu afin que l'huile ne dégoute pas, ensuite vous les étendrez sur vos chassis par le moyen des éguilles qui sont au tour. Vous mettrez le premier chassis au fonds de la caisse, & des fleurs de Jassemin ou de fleurs d'Orange, ou

enfin celles qu'il vous plaira, que vous ſemerez également dans le chaſſis ſur la toile, & remettrez un autre chaſſis ſur le premier ; mettez enſuite des fleurs dans ce ſecond, puis encore un autre chaſſis par deſſus, vous continürez ainſi juſqu'à ce que vous ayez mis tous vos chaſſis, ou que vôtre caiſſe ſoit pleine.

Si on a marqué qu'il falloit que les chaſſis fuſſent de l'épaiſſeur de deux doiges, c'eſt afin que les fleurs qui ſe trouvent entre-deux chaſſis, ne ſoient point preſſées, & par ce moyen chaque toile ait des fleurs deſſus & deſſous. Vous laiſſerez vos fleurs dans les chaſſis pendant douze heures. C'eſt-à-dire, les ayant miſes le matin vous les retirerez le ſoir, & en remettrez de fraîches, & celles du ſoir vous les changerez le lendemain matin, vous continuërez ainſi pendant quelques jours, juſqu'à ce que l'odeur vous en paroiſſe aſſez forte.

Vous leverez alors vos toiles de deſſus le chaſſis, & vous les plierez en quatre, & puis les ayant roulées & liées de pluſieurs tours avec une ficelle, afin qu'elles ne s'étendent pas trop, vous les mettrez dans la preſſe pour en tirer l'huile, qui eſt l'eſſence en queſtion.

Il faut que la preſſe de laquelle vous

vous servirez soit garnie de fer blanc, afin que l'essence ne s'attache pas au bois. Vous mettrez des vaisseaux bien propres dessous la presse pour recevoir l'essence, que vous mettrez ensuite dans des phioles ou bouteilles de verre, pour vous en servir au besoin.

On remarquera qu'il ne se peut faire dans une caisse que l'essence d'une fleur à la fois ; car l'odeur de l'une corromproit l'autre ; & les toiles qui auront servi à tirer l'odeur d'une fleur, ne pourront servir pour une autre qu'elles n'ayent été à la lessive, & qu'elles n'ayent été bien lavées en l'eau claire & ne soient bien seches.

### *Essence de Mille-fleurs.*

L'Essence de Mille-fleurs est composée d'une partie d'essence de toutes les fleurs, que l'on mêle ensemble, mettant un peu plus de celle qui a l'odeur foible, & un peu moins de celle qui a l'odeur plus forte : & enfin faisant en sorte de les assortir si bien, que l'on ne puisse connoître celle qui domine.

### *Huile d'Olive parfumée aux fleurs.*

L'Huile d'Olive dont on se sert doit

être toute la meilleure & la plus fine que l'on puisse trouver ; c'est celle que l'on appelle *huile Vierge*, elle ne sent presque rien d'elle-même, ainsi elle prend assez bien l'odeur des fleurs. Il n'y a point d'autre façon pour lui donner l'odeur, que de faire comme on a dit à l'Article des Essences.

### *Huile d'Amande douce parfumée, & pâte pour laver les mains.*

Vous pelerez en l'eau chaude telle quantité que vous voudrez d'Amandes douces, & vous les mettrez essuyer à l'air, étant seches vous les pilerez grossierement, pour les pouvoir passer au crible. Vous les mettrez dans une caisse qui sera garnie de fer blanc ou de papier, vous ferez un lit de vôtre poudre d'Amande épais d'un doigt, & par dessus un lit de fleurs de celles que vous voudrez, puis un autre lit d'Amande & par dessus un lit de fleurs, & vous continuërez ainsi jusqu'à ce que vous ayez employé vos fleurs & vôtre poudre d'Amande. Vous y laisserez vos fleurs du matin au soir, ou si vous n'en avez pas en abondance, vous les y laisserez vingt-quatre heures, vous les retirerez avec le crible, & en remettrez de

fraîches, vous ferez ainsi jusqu'à ce que vous sentiez que vos Amandes ayent bien pris l'odeur : ensuite vous aurez des toiles fortes, grandes d'un quartier en quarré, qui ayent été à la lessive, & qu'elles soient bien seches : vous mettrez vos Amandes dedans & vous en ferez ainsi des paquets, vous en mettrez deux ensemble plis contre plis, dans la presse pour en tirer l'huile, qui ne manquera d'avoir l'odeur que vous lui aurez donné, & outre cela les pains d'Amande que vous aurez, auront aussi l'odeur des fleurs. Cela est fort bon pour laver les mains, il faut seulement les piler au mortier & les passer dans un sas, & s'en frotter les mains avec de l'eau tiede ; on y peut mêler si l'on veut un peu de poudre d'Iris, c'est cette pâte qu'on appelle *Pâte de Provence*, ou *Pate de Jassemin*, ou *de fleurs d'Orange.*

Il faut observer que tant pour les Essences que pour les Huiles, les toiles ou la pâte doivent demeurer dans la presse du moins trois heures pour rendre leurs huiles.

### *Essence de Neroly.*

L'Essence de Neroly se trouve sur l'eau de fleurs d'Orange, parce qu'elle sort du fruit qui est dans la fleur, & il ne se-

tire de cette Essence que par petite quantité ; ainsi il faut faire beaucoup d'eau pour en avoir une once. Voicy comment on la recüeille : lors que vôtre eau de fleurs d'Orange se distille, il la faut recevoir dans une bouteille ou matras, qui ait la panse grosse & le goulot fort long & étroit, & lors que la bouteille est pleine d'eau, il la faut laisser reposer & la boucher : & comme l'essence est la plus legere, elle monte au dessus de l'eau ; & ainsi étant à l'extremité du goulot de la bouteille, il est aisé de la verser dans un autre : elle paroît verte dans le commencement, mais lors qu'elle a été un peu gardée, elle est rouge.

Comme il ne se peut en retirant l'essence que l'on y mêle de l'eau, il faut pour les separer mettre l'essence avec l'eau qui se trouve mêlée dans une moyenne phiole de verre, & boucher le goulot avec le pouce & la renverser de haut en bas, & comme l'essence est legere elle remonte toûjours en haut, & pour lors vous lâchez un peu le pouce pour laisser sortir l'eau doucement, & l'eau étant sortie vous serrez le pouce pour retenir l'essence qui reste seule, & dont vous pouvez vous servir.

## *Essence de Cedra, ou Bergamotte.*

L'Essence de Cedra se tire d'un Citron produit par une branche de Citronnier, qui est antée dans le tronc d'un Poirier de Bergamotte, ainsi le Citron qui en provient tient des deux qualitez, & pour en tirer l'essence on coupe de petits morceaux d'écorce de ces Citrons, que l'on presse avec les doigts dans une bouteille, ou bombe de verre, où l'on peut seulement entrer la main pour presser le zeste tout comme l'on fait de celui d'Orange dans une tassée de vin, & c'est par le plus ou le moins de zestes, qu'on a plus ou moins de cette Essence.

## *Essence d'Orange forte, ou de Petit-grain.*

Vous mettrez une quantité telle que vous voudrez de petites Oranges qui ne soient point trop meures dans l'Alambic au refrigeratoire avec de l'eau, & vous recevrez la distillation dans un matras ou bouteille de verre à long goulot; & étant reposée, l'essence se trouvera dessus. Il la faudra retirer de dessus l'eau, & la serrer dans des phioles de verre, & les bien boucher.

Au Traité de la distillation des eaux, vous trouverez la maniere de gouverner l'Alambic. Voïez-y.

*Essence de Citron.*

L'Essence de Citron se fait de la même maniere que l'essence d'Orange forte : il faudra seulement couper les Citrons par la moitié, & les mettre dans l'Alambic au refrigeratoire avec de l'eau, recevoir la distillation comme il est dit cy-devant : & retirer l'essence de même. On ne prescrit pas la quantité de Citrons ny d'Oranges, il est aisé à juger qu'il faut qu'il y ait e l'eau suffisamment pour les faire boüillir, sans brûler, il faut aussi qu'il y ait du fruit suffisamment pour produire de l'essence.

*Cire blanche pour la Barbe.*

Vous mettrez quatre onces de Cire blanche, & deux onces de pommade de Jassemin ou autre odeur fondre ensemble dans une terrine sur un rechaut de feu, les remuant doucement : & étant fondus vous y verserez une cuillerée d'essence de Citron ou d'Orange forte ; & l'ayant mêlée vous emplirez vos moûles, & tout aussitôt vous les mettrez tout de bout dans un autre vaisseau, dans lequel il y aura de

l'eau froide pour les faire prendre, & étant refroidis ils feront faits.

Les moûles à Cire font de fer blanc de la grandeur d'un bâton de Cire, & par un bout ils ont un couvercle ou emboëture comme un étuy ; & lors que la Cire est refroidie, on tire le couvercle & l'on pousse le bâton du bout du doigt pour le faire sortir.

### *Cire noire.*

Dans la même composition cy-dessus, il ne faudra qu'y mêler pour six deniers de noir de fumée, & elle sera noire.

### *Cire grise parfumée.*

Dans la composition de la Cire blanche, vous y mêlerez deux cuillerées de poudre fine à la Marêchale, & elle sera grise.

### *Autre maniere.*

Dans la composition de la Cire blanche, vous y mêlerez deux cuillerées de marc d'eau d'Ange en poudre bien fine, & au lieu d'essence d'Orange forte, ou de Citron, vous y ajoûterez un bon filet d'essence d'Ambre ou de Neroly, & vous emplirez vos moûles pour pâlir vôtre Cire comme on l'a dit.



## CHAPITRE XXI.

### Des Pommades, & de quelques Opiates pour les Dents.

LA Pommade est une composition faite avec des pommes & des graisses, elle sert à plusieurs usages; elle guerit plusieurs maladies de cuir, les écucures, les gersures; elle rend le teint frais, net & poli; on l'employe pour adoucir les mains, pour mettre sur les cheveux, pour les poudrer & friser; il y en a de plusieurs manieres; elles sont encore fort à la mode, & les Dames ont soin toûjours que leur Toilette en soit fournie: Voici la maniere de les faire.

### Pommade parfumée aux Fleurs.

Vous prendrez la quantité que vous voudrez de panne de Porc, & vous la mettrez tremper dans l'eau toute en morceau comme elle est tirée du Porc, & la changerez d'eau de trois en trois heures pendant quatre jours; mais vous aurez soin pendant les deux derniers jours de la

pêtrir dans l'eau avec une cuillier à chaque fois que vous la voudrez changer d'eau, ensuite retirez-la de l'eau, égoutez-la bien, & la mettez fondre doucement sur le feu dans un pot de terre neuf vernisé, la remuant doucement afin qu'elle ne grille pas; étant toute fonduë vous verserez vôtre Pommade dans un bassin plein d'eau, remuant toûjours l'eau & la Pommade ensemble avec une spatule, sans discontinuer jusqu'à ce qu'elle soit tout-à-fait refroidie & congelée dans l'eau. Pour lors vous verserez l'eau dehors, & continuërez à battre & remuer vôtre Pommade, qui peu à peu rendra toute l'eau qui y sera mêlée, & enfin jusqu'à ce qu'il n'y en reste plus; puis vous laisserez reposer vôtre Pommade quelques heures, & vous ferez ce qui suit.

Vous appareillerez des plats d'étain, ou autres deux à deux de pareille grandeur, ensuite vous étendrez vôtre Pommade dans chaque plat de l'épaisseur d'un doigt, & dans l'un vous y semerez les fleurs dont vous voudrez donner l'odeur, en sorte qu'il y en ait par tout également, & le couvrirez de son pareil. Ainsi les fleurs ne seront point pressées, & donneront l'odeur à tous les deux.

Vous y laisserez les fleurs du matin au

soir, ou si elles ne vous sont pas communes, vous les y laisserez vingt-quatre heures, & les retirerez, & releverez vôtre Pommade & la mêlerez un peu, ensuite vous l'étendrez de nouveau & remettrez des fleurs fraîches comme la premiere fois: vous continuërez ainsi pendant quelques jours le soir & le matin ; jusqu'à ce que vous la trouviez assez forte d'odeur, & aprés cela il la faudra serrer dans des pots de verre.

Il n'y a que la Pommade de Jassemin, fleurs d'Orange, & Tubereuse, qui se puisse faire bonne & qui se puisse garder, les autres fleurs sont trop foibles pour y donner une odeur qui dure long-temps.

### *Pommade pour refraîchir le teint & ôter les rougeurs du visage.*

Prenez une demi-livre de panne de Porc mâle, & la mettez tremper dans l'eau pendant plusieurs jours, la changeant souvent d'eau, comme il est expliqué à l'Article cy-devant, & lors que par ce moyen vous aurez bien fait blanchir cette panne, vous la mettrez dans un pot de terre vernisé qui soit neuf, avec deux pommes de Reynettes coupées par morceaux sans peler, & une once de quatre semences

froides pilées ; vous mettrez le pot devant le feu , & ferez cuire cette Pommade l'espace d'un quart-d'heure : ensuite vous la retirerez du feu & y mêlerez une once d'huile d'Amande douce ; puis passez-la par un linge bien serré , & laissez tomber la colature dans de l'eau claire ; vous remuërez la Pommade & l'eau avec une spatule de bois , jusqu'à ce qu'elle soit prise & congelée dans l'eau ; puis vous verserez l'eau & remuërez encore la Pommade , pour en faire sortir toute l'eau qui y sera restée , & aprés cela vous vous en servirez.

*Autre Pommade pour le visage tres-bonne,*

Vous prendrez quatre onces de panne de Porc mâle , que vous ferez blanchir en la faisant tremper plusieurs jours , & la changeant souvent d'eau , comme on a dit cy-devant : étant bien blanche , vous verserez l'eau , vous l'égouterez bien & la mettrez à part.

Vous ajoûterez ensuite pour un sol de Cire vierge , pour deux sols de nature de Balene , & deux onces d'huile d'Amandes douces , & laisserez fondre le tout ensemble dans une terrine sur la cendre chaude sans les faire boüillir , &

pendant qu'il fondra vous le remuërez avec une ſpatule de bois pour le bien incorporer ; enſuite faites fondre doucement la panne de Porc mâle que vous aurez preparée, verſez-la dans cette compoſition, mêlez bien le tout enſemble avec la ſpatule, puis vous le verſerez dans un vaiſſeau plein d'eau : vous remuërez la Pommade & l'eau avec la ſpatule, juſqu'à ce que la Pommade ſoit priſe & congelée : pour lors vous la changerez d'eau tant de fois, en continuant à la battre avec la ſpatule, qu'elle demeure bien blanche, qui eſt la marque qu'elle eſt faite.

### *Autre Pommade tres-fine pour le viſage.*

Vous prendrez deux onces d'huile d'Amandes douces tirée ſans feu, demi-once de Cire vierge, pour quatre ſols de nature de Balene ; vous mettrez fondre le tout enſemble dans un plat de terre neuf verniſé ſur un rechaut, dans lequel il y aura ſeulement de la cendre chaude, & vous remuërez doucement la Cire avec une ſpatule de bois, pour bien mêler & incorporer le tout enſemble, ôtez enſuite vôtre compoſition de deſſus le feu, verſez-y peu à peu de l'eau bien claire, en

battant

battant vôtre composition avec la spatule, & continuez ainsi jusqu'à ce que le plat soit plein & la Pommade prise & congelée dans l'eau ; car il faut qu'elle nage à grande eau, & l'ayant ainsi battuë dans cette premiere eau assez longtemps, vous la verserez & en remettrez de nouvelle en la battant toûjours jusqu'à ce qu'elle demeure bien blanche : pour lors elle nagera sur l'eau. Cela fait, retirez-la avec la spatule, & la battez sans eau jusqu'à ce qu'elle soit blanche en perfection, & lors que l'eau sera sortie de la Pommade, mêlez gros comme une petite noix de borax passé bien fin, & pour quinze sols de semence de perle fine en poudre bien fine aussi, & le tout étant bien mêlé, vous pourrez dire que vous aurez une bonne Pommade.

### *Pommade pour les lévres.*

Vous prendrez quatre onces de beurre frais tout du meilleur, & une once de Cire vierge ; vous les mettrez fondre ensemble, & étant fondus vous y jetterez les grains d'une grape de raisin noir : vous ferez boüillir le tout un quart d'heure, pendant ce temps vous écraserez les grains de raisin avec une cuillier, ensuite vous

passerez vôtre Pommade par un linge assez fin, afin de retirer le raisin : vous remettrez vôtre Pommade sur le feu, vous y verserez deux cuillerées d'eau de fleurs d'Orange, & vous la ferez encore boüillir un boüillon, puis vous écraserez dans une écuelle gros comme une féve d'Orcanet, que vous délayerez avec un peu d'eau de fleurs d'Orange, vous la verserez dans vôtre Pommade, & la mêlerez bien avec la cuiller, & la retirerez du feu, & lors qu'elle sera refroidie, vous la mettrez dans des pots ou boëtes.

Cette Pommade se garde deux ans toûjours bonne, & est tres-souveraine pour guérir les lévres fenduës & gersées, & elle est d'une tres belle couleur.

*Pâte d'Amande liquide pour laver les mains sans eau.*

VOus prendrez une livre d'Amandes ameres que vous pélerez à l'eau chaude, & vous les laisserez sécher, puis vous les pilerez dans le mortier de marbre assez long temps, afin qu'il n'y reste point de grumeaux ; aprés quoy vous y verserez un peu de lait, afin de les lier en pâte, & les mettrez à part.

Pilez ensuite de la mie de pain tout

du plus blanc, la grosseur du pain d'un sols, avec un peu de lait assez long-temps pour la bien reduire en pâte : mettez ensuite dans le mortier la pâte d'Amande avec celle de pain, ajoûtez-y dix jaunes d'œufs, desquels vous aurez ôté les germes, pilez bien le tout ensemble, y versant peu à peu du lait en remuant toûjours & délayant la pâte : vous y mettrez trois chopines de lait, vous verserez le tout dans un chaudron & le mettrez sur le feu pour le faire bien boüillir. Ne cessez point de remuer cette pâte, ou de la tourner avec une cuillier jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Elle ne sera gueres moins d'une heure à cuire, & vous en connoîtrez la cuisson lors qu'elle s'épaissira.

## *Des Opiates.*

Le mot d'*Opiats* est un nom souvent qu'on donne dans la Medecine aux Confections & aux Electuaires, quoy qu'on ne le dût donner qu'aux compositions molles, dans lesquelles entre l'*Opium* qui leur a donné son nom ; c'est en general un remede interne diversement composé de poudre, de pulpes, de liqueurs, de sucre ou de miel, reduit en consistance molle, & propre à être gardée dans des pots :

on vente fort l'*Opiate* de Salomon, ainsi nommée d'un certain Medecin de ce nom: ces premieres Opiates ne sont point de nôtre ressort, nous les laissons à la Medecine; mais en voicy d'autres dont nous allons parler, ils servent pour encarner les dents & les gencives; la pratique fera mieux connoître ce que c'est, que ce qu'on en pourroit dire icy en abregé.

*Opiate en poudre pour nettoyer les dents.*

Vous prendrez une demi-livre de brique que vous pilerez au mortier & la passerez bien fine par le tamis, vous la mettrez à part, ajoûtez-y quatre onces de porcelaines que vous mettrez en poudre de la même maniere que la brique, une once de corail pilé & mis aussi en poudre: vous mêlerez vos trois poudres ensemble, versez ensuite un filet d'essence de Canelle, autant de celle de Girofle, & mêlez bien le tout ensemble, & vous en servez.

*Autre maniere.*

Prenez une demi-livre de brique, quatre onces de porcelaines, & demi-once de Canelle, pilez le tout ensemble & le passez au tamis bien fin, jusqu'à la consom-

mation du tout ou à peu-prés, puis servez-vous-en.

*Autre maniere.*

Prenez une demi-livre de brique, quatre onces de porcelaines, une once de Corail, deux gros de Canelle, un gros de Clou de Girofle, deux gros d'Alum calciné, demi-once de croûte de pain brûlé, une once de Conserve de Rose: pilez le tout ensemble, & le passez au tamis bien fin, & vôtre Opiate sera faite.

*Opiate liquide.*

Pour faire l'Opiate liquide il se faut servir de Syrop de Griottes, parce qu'il ne se desseche pas : vous mettrez donc du Syrop de Griottes la quantité que vous voudrez dans un pot de fayance, & vous mettrez dans ce Syrop à discretion de l'Opiate en poudre, de celui que vous voudrez, & le mêlerez bien avec une spatule, & s'il vous semble trop liquide vous augmenterez la poudre, que si elle vous paroît trop épaisse, vous y ajoûterez du Syrop, & le tout étant bien mêlé, vôtre Opiate sera faite.

Lors que vous voudrez vous en servir, vous en mettrez dans un un petit pot de

fayance, & vous y ajoûterez, si vous voulez, un petit filet d'essence d'Ambre ou de Girofle, ou de Canelle, & pour lors vôtre Opiate sera d'une odeur & d'un goût fort agreable.

*Fin de la premiere Partie.*





# LE CUISINIER PARFAIT,

Où l'on enseigne à ordonner toutes sortes de Repas tant en gras qu'en maigre, & la maniere d'apprêter les Viandes selon le goût d'aujourd'hui.

## SECONDE PARTIE.



### CHAPITRE PREMIER.

*Liste des Viandes qui se servent dans toutes les Saisons de l'année en gras.*

IL est difficile de sçavoir bien ordonner un Repas, à moins qu'on ne soit instruit des Viandes, qui pour l'odinaire sont propres à servir dans chaque saison : cette connoissance est essentielle à un Maître d'Hôtel, à un Chef d'Office qui en fait quelque-

fois la fonction, & à un Cuisinier, qui souvent en bien des Maisons est l'Ordonnateur des Repas aux Extraordinaires qu'on y donne : voici les Viandes qu'on sert depuis Pâques jusqu'à la S. Jean.

*Viandes propres à servir depuis Pâques jusqu'à la S. Jean.*

Poulets de grain.
Dindons de l'année.
Pigeonneaux de voliere, ou Ramereaux.
Perdrix.
Ortolans.
Lapereaux.
Oisons.
Agneaux.
Levreaux.
Francs Marcassins.
Faisans.
Lapins.

*Depuis la S. Jean jusqu'à la S. Remy.*

Perdreaux.
Faisandeaux.
Cailleteaux.
Levreaux.
Chaponneaux.
Poulets de grain.
Oisons gras.
Ralles.
Faons.
Rameraux.
Tourterelles.
Marcassins.
Poulets d'Indes.
Pigeons de voliere.
Poulardes.
Ortolans.
Allebrans.
Chevreaux.
Beccassines.

*Depuis la S. Remy jusqu'en Carême.*

Chapons gras.
Poulardes grasses.
Poulets d'Inde.
Agneaux.
Perdrix.
Becasses.
Ramiers.
Pluviers.
Gelinotes de Bois.
Becassines.
Grives.
Pigeons de voliere.
Cailles grasses.
Crêtes.
Foyes gras.
Oyes sauvages.
Cochons de lait.
Chapon pallier.
Poules grasses propres à boüillir.
Cocqs d'Inde.
Levrots.
Sarcelles.
Rougets.
Faisans de Bois.
Oiseaux de Riviere.
Mauviettes.
Poulets de grain.
Levrots de Janvier.
Courlis.
Oyes grasses.
Aloüettes.
Canards domestiques.
Canards sauvages.
Poules d'Eau.
Sarcelettes.

*Liste des Viandes qu'on sert en maigre pendant toute l'année.*

Soles.
Brochets.
Tanches.
Etourgeon.
Carpes.
Brême.
Saumon.
Turbot.

Carlets.
Truites,
Lotes.
Soles.
Limandes,
Macreuses,
Lemproies,
Langoustes.
Maquereaux frais.
Maquereaux salez,
Flaies.
Sardines.
Moruë fraîche,
Moruë salée,
Vives.
Ecrevisses.
Eperlans.
Thon mariné,
Perches.
Huitres,
Vilain.
Barbeaux,
Plies,
Alose,
Anguilles,
Aumare,
Brochet,
Harangs frais,
Harangs salez,
Grenoüilles,
Rouget.
Moules.
Raye.
Seches.
Congres,
Merluches,
Barbuës.

*Liste des Herbes & Legumes qu'on sert pendant l'année,*

Chevris.
Oublon.
Panez.
Salsifix.
Navets.
Asperges.
Cardes d'Artichaux
Laituës.
Citroüilles,
Carottes.
Bete-Raves.
Concombres.
Chicorée.
Champignons.

Cardes de Poirée.
Pois durs.
Mousserons.
Haricots verds.
Lentilles.
Artichaux.
Pois verds.
Truffes.
Scorsonneres.
Haricots écossez.





## CHAPITRE II.

### De ce qui se sert pour Entrée, Rôt, Entremets & hors d'œuvres, tant en gras qu'en maigre.

#### Entrées en gras.

DAns les grands Repas reglez on sert pour l'ordinaire des Potages, tels que peuvent être des Bisques, Oüils & autres Potages dont ou verra le dénombrement à la Table; pour les autres Entrées qui les accompagnent, voici quelles elles peuvent être pendant toute l'année.

Poulets d'Inde en ragoûts.
Membre de Mouton farci.
Longe de Veau marinée.
Canards en ragoûts.
Pigeonneaux en ragoûts.
Poulardes en ragoûts.
Boudin blanc.
Sarcelles de plusieurs sortes.
Andoüilles.
Cervelats.
Langue de Bœuf en ragoût.
Langue de Mouton en ragoût.
Queuë de Mouton en ragoût.

Langue de Porc en ragoût.
Cochon de lait à la daube.
Aloüettes en ragoût.
Becasses en surtout.
Becassines en ragoût.
Chevreüil en civé.
Choux farcis pour Entrée.
Concombres farcis.
Grives en ragoût.
Longe de Veau.
Poulets marinez.
Poitrines de Veau de plusieurs façons.
Perdrix rôties, en ragoût. & en ragoût sans être rôties.
Queuë de Mouton en ragoût.
Membre de Mouton à la daube.
Poulet d'Inde à la daube.
Civé de Liévre.
Poitrine de Mouton en haricot.
Agneau en ragoût.
Bœuf à la daube & d'autres manieres.
Biche en civé.
Cailles à la braise & en ragoût.
Cerf en civé, & en ragoût.
Chapons en ragoût de plusieurs manieres.
Cotelettes farcies.
Dindons diversement deguisez.
Mitotons.

*Rôts en Gras.*

Faisans.
Gelinottes.
Levrots.
Cailles.
Tourtes.
Perdrix.

Chapons.
Pigeonneaux.
Lapreaux.
Cailleteaux.
Dindonneaux.
Pluviers.
Longe de Cerf.
Filet de Cerf.
Longe de Chevreüil.
Ortolans.
Cochon de lait.
Rable.
Faon de Biche.
Filet de Chevreüil.
Longe de Mouton.
Poulets de grain.
Poulets d'Inde.
Albrans Bizets.
Etourneaux.
Agneaux.
Sarcelles.
Oyson.
Marcassins.
Grives.
Becasses.
Becassines.
Pigeons ramiers.
Longe de Veau.
Oye sauvage.
Oye domestique.
Poules d'eau.
Faon de Chevreüil.
Aloyau.
Epaule ou Longe de Sanglier.
Membre de Mouton.
Poularde grasse.
Canards sauvages.
Epaule de Veau rôtie.
Aloüettes.
Canards domestiques.

*Entre-Mets.*

Pieds & Oreilles de Porc.
Menus droits de Cerf.
Pâtez de Venaison & autres, sensez froids.
Truffes de plusieurs manieres.
Aumelettes farcies.

Ris de Veau frits.
Choux-fleurs.
Crêmes cuites de plusieurs sortes.
Jambons de plusieurs sortes.
Beatilles.
Tourtes de Franchipanne.
Artichaux frits, & à la poivrade.
Champignons en ragoût & frits.
Marinades de plusieurs manieres.
Abatis d'Agneaux.
Gelées de plusieurs sortes.
Blan-manger.
Hachis de plusieurs manieres.
Rissoles.
Bignets.
Ramequains.
Langues de Bœuf parfumées.
Langues fourées.
Foyes gras de plusieurs manieres.
Aumelettes de Jambon & autres.
Tortuës.
Oeufs de plusieurs façons.
Cardons d'Espagne.
Asperges.

Il faut remarquer que toutes les Viandes qu'on peut servir chaudes, assaisonnées & passées à la casserole, sont Viandes d'Entrée; les Viandes froides se servent en Entre-mets.

*Hors d'Oeuvres.*

On appelle hors d'Oeuvres en fait de Cuisine tous les Plats qu'on sert sur une Table, & dont on pourroit se passer pour

rendre un Repas complet, on ne met gueres de Hors d'Oeuvres, si ce n'est dans ceux où il y a beaucoups de Plats à servir, ou bien dans un petit Repas pour épargner les Entrées qui coûtent plus, on peut servir pour Hors d'Oeuvres.

## *Hors d'Oeuvres.*

Du Blanc-manger.
Des Foyes gras.
Des Asperges en salades.
Des Truffes au court-boüillon.
Des Morilles farcies.
Des Oeufs de plusieurs sortes.
Des culs d'Artichaux à la Crême.
Du Salé en tranches.
Des Pieds de Cochon à la Sainte-Menehou.
Des Crêtes farcies.
De la Crême brûlée.
Des Bignets & autres choses de cette nature.

## *Entrées en Maigre.*

Soles en ragoût.
Brochet en ragoût.
Carpes en ragoût de plusieurs sortes.
Lottes en ragoût.
Truites de plusieurs sortes.
Vilain en ragoût.
Soles en ragoût.
Alose en ragoût.
Lamproie en ragoût.

Anguilles de plusieurs sortes.
Maquereaux frais.
Harangs frais.
Jambon de Poisson.
Moûles apprêtez.
Eperlans en ragoût.
Hure de Saumon à la sauce douce & autrement.
Thon mariné.
Brême en ragoût.
Saumon en ragoût.
Truites saumonées.
Barbeaux en ragoût.
Limandes en casserolles.
Plies en casserolles.
Macreuses en ragoût de plusieurs sortes.
Aumares à la sauce blanche.
Langoustes à la sauce blanche & au court boüillon.
Rouget en ragoût.
Moruë fraîche en ragoût & autrement.
Moruë salée à la sauce blanche.
Raye frite en ragoût.
Maquereaux salez.
Harangs salez.
Harangs sorets.
Truites communes.
Pâtez d'Anguilles, de Lottes & autres Poissons servis chauds.
Tourtes de Poissons servies chaudement.

*Entre-Mets.*

Ce second Service est garni de la plûspart des mêmes Poissons apprêtez au court-boüillon, & frits, ou sur le gril, & à la broche.

On sert aussi des Pâtez de Poissons &

des Tourtes servies chaudement, l'on y peut ajoûter des pieces d'Entre-mets que voici, sçavoir,

Des Champignons.
Des Artichaux.
Des Concombres.
Des Asperges.
Des Moules.
Des Oeufs hors le Carême.

Et autres choses qui sont marquées à la Table, & c'est par ce moyen qu'on diversifie un Repas d'un tres-grand nombre de Plats, sans compter les Racines qui peuvent y avoir place, & dont voici un dénombrement.

*Entrées.*

Lentilles en ragoût,
Purée aux Pois.
Topinambours.
Artichaux.
Farce aux Herbes.
Racines en ragoût, telles que sont les Salsifix.
Les Navets.
Racines de Persil.
Bete-raves.
Cardes d'Artichaux.
Cardons d'Espagne.
Haricots verds en cosse.
Cardes de Poirées.
Petits Pois.

## *Entre-Mets.*

Dans ces sortes de Repas servis en Legumes, tels que sont ceux qu'on sert en Carême sans y mêler de Poissons, on donne pour Entre-Mets.

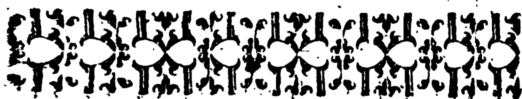
Des Asperges à la Crême.
Un plat de Lait d'Amandes.
De la Crême brûlée.
Des Morilles à la Crême.
Des Choux en Salade.
Des Epinars à la Crême.
Des Artichaux salez.
Artichaux salez à la sauce blanche.
Truffes seches à l'Huile.
Bignets aux Pommes.
Des Asperges en salade.
De la Gelée de Corne-de-Cerf.
Du Blanc-Manger.
Des Champignons pannez & mis au four.
Des Concombres en salades.
Des Haricots en cosse conservez secs, & servis en salade lors que c'est dans le temps qu'il n'y en a point.
D'autres Haricots de pareille sorte à la Crême.

Sur ce qu'on vient de dire des Viandes de toutes sortes, des Racines & Legumes qu'on peut servir tant en Entrées, qu'En-

tre-Mets & Hors d'Oeuvres, on peut dans chaque saison sçavoir ce qui se mange de plus nouveau & de meilleur, & tout cela deguisé differemment se sert en Repas reglez, il faut à present venir à la pratique, & expliquer la maniere de chaque apprêt, afin que ceux qui voudront apprendre la Cuisine, y puissent réüssir sans peine.

Aprés en avoir enseigné la methode nous donnerons dans la suite des modeles de Repas expliquez, pour donner aux curieux qui voudront se piquer de bien servir une Table, & d'être bien servis, une idée qui les satisfasse là-dessus.





# CHAPITRE III.

## *Maniere de faire toutes sortes de Potages en gras.*

### *Bisque de Chapons.*

PRenez un Chapon un peu mortifié, blanchissez-le à l'eau chaude aprés l'avoir plumé, & vuidé proprement, troussez-le, & le faites cuire dans du Boüillon avec des bardes de Lard, un Oignon piqué de Clous de Girofle, & quelques tranches de Citron; soignez de le bien écumer.

Vôtre Chapon étant bien cuit vous le laissez dans son Boüillon jusqu'à ce que vous vouliez le dresser, avant ce temps-là il faut faire à part un ragoût en cette maniere; vous prenez des Ris de Veau blanchis, des Champignons, des Truffes, des culs d'Artichaux, le tout coupé par petits morceaux, vous le passez au petit Lard dans la casserole avec un peu de Farine pour faire la liaison, & un Oignon

piqué de Clous de Girofle, il ne faut pas que cela devienne roux.

Vôtre ragoût étant ainsi passé, versez-y un peu de Boüillon du pot, & laissez le cuire, prenez garde que la cuisson s'en fasse à propos.

Quand vôtre ragoût est prêt, vous prenez des croutes de pain chapelées sechées au feu, ou au four, vous les mettez mitonner avec du Boüillon fait avec du Trumeau, du derriere de Cimier de Bœuf, un peu de Mouton, de la Volaille telle qu'il vous plaira, & autant de toutes les Viandes que vous jugerez à propos qu'il en faudra pour faire le Boüillon dont vous aurez besoin; c'est de ce Boüillon aussi qu'on prend pour faire cuire le Chapon dont on a parlé, & qu'on doit assaisonner de Sel & de Clous de Girofle.

Quand vôtre Soupe est bien mitonnée, vous dressez vôtre Chapon dessus, vous rangez vos ragoûts tout au tour, & versez dessus un jus de Bœuf pour la nourrir, il ne faut pas le mettre sur le feu; aprés cela, exprimez encore un jus de Citron, garnissez vos bords du plat de tranches, & servez chaudement.

Il y en a pour enrichir ce Potage qui font encore un autre ragoût de crêtes dont ils garnissent la Volaille, & qu'ils font cuire

avec des bardes de Lard, de la graisse de Veau & du Boüillon clair, aprés les avoir bien échaudées & proprement épluchées & assaisonnées d'une tranche de Citron, d'un Oignon piqué, Sel & Poivre, le tout fait à propos; on peut s'en passer si l'on veut.

On fait de la même maniere les Bisques de Poulardes, de petits Poulets de grain, & de Pigeonneaux, il ne faut mettre ceux-ci au feu qu'une heure auparavant que de servir.

Les Bisques de Cailles se font en les passant au roux avec du Beurre dans la casserole, puis on les fait cuire dans un petit pot comme le Chapon, on les garnit, & on les sert de même, hors qu'on marbre ce Potage d'un Coulis de Veau, nous dirons dans la suite ce que c'est que Coulis & que jus, & comment on les fait.

### *Oüille espece de Potage.*

Il s'en fait en gras & en maigre, voici pour le gras; il faut avoir du Bœuf de Cimier, des rouelles de Mouton, de celles de Veau, un Canard, un Chapon, des Cailles & des Pigeons, on passe le tout au roux l'un aprés l'autre dans la casserole, cela fait on le met dans une grande mar-

mite où il y a de l'eau, chaque chose selon qu'elle a besoin de cuire.

Aprés cela vous prenez vôtre roux où vous avez passé de la farine, vous le jettez dans cette marmite, vous écumez bien vos viandes, vous les assaisonnez de Sel, de Poivre, de Gingembre.

Quand le tout a bien boüilli, on y mêle toutes sortes d'herbes, racines de Persil & autres, toutes mises par paquets, ensuite, & lors que le Boüilli est assez consommé, on prend des croutes chapelées & déseichées, on les met dans un grand plat, on les imbibe de Boüillon, & on les fait mitonner.

Cela fait, & vôtre Potage étant bien dégraissé, vous le servez, avec vos volailles & autres viandes dessus.

On fait encore une Oüille aux Rameraux comme la precedente, excepté qu'au lieu de les passer au roux on les blanchit à l'eau; on en fait de même des Cailles, & autres volailles, ainsi ceux qui voudront faire de ces sortes de Potages se regleront sur ce que nous venons de dire, & feront choix des viandes qu'ils voudront ainsi déguiser,

## *Potage de Chapon.*

Pour faire un bon Potage de Chapon, il faut avoir de bon Boüillon fait comme on l'a dit à l'article de la Bisque, page 301. le mettre dans un pot avec un Chapon gras, ajoûtez-y des petites Ciboules entieres, des racines de Persil & des Panez le tout par paquets, laissez bien cuire le tout ensemble.

Aprés cela prenez des croutes, & les faites bien mitonner, vôtre Potage étant prêt à servir, dressez vôtre Chapon dessus, nourrissez vôtre Soupe d'un jus de Veau, garnissez-la de Panez, & la servez chaudement.

Au lieu de racines on peut mettre dans le Potage des Concombres blanchis à l'eau, vuidez de leur pulpe, & farcis d'un Hachis composé de petit Lard, de roüelle de Veau, Sel & Poivre, le tout bien haché.

On fait bien boüillir le Chapon avec le Concombre, & un bouquet de fines herbes. on le dresse à l'ordinaire avec un bon Coulis de Veau par dessus.

On peut observer la même chose pour les Cailles, les Dindonneaux, les Poulardes, les Poules grasses, & les Ramereaux.

Au lieu de Racines on peut y mettre des Choux ou des Navets aprés les avoir bien ratissez, coupez en dez & passez à la casserole avec Lard fondu & un peu de Farine.

## *Potage de Perdrix.*

Prenez une Perdrix accommodée proprement, & bien troussée, piquez-la legerement de Lard, & la faite rôtir à moitié, étant rôtie empotez-la avec du Boüillon de bonne Viande comme il est marqué page 302. ajoûtez-y un bouquet de fines herbes, & assaisonnez le tout de Sel, Poivre, Clous de Girofle, & d'un Oignon piqué.

Etant à moitié cuit, vous prendrez des Choux pommez blanchis à l'eau chaude, vous les empoterez avec vôtre Perdrix, & un petit morceau de Lard blanchi, il faut que le tout boüille bien.

Quand vôtre Potage sera presque en état d'être dressé, vous le nourrirez d'une liaison rousse faite avec du Lard, un peu de Farine, & du Boüillon de vôtre pot, ou bien un bon jus de Bœuf.

Ensuite faites mitonner vos croutes, quand vous jugez qu'il est temps de dresser, étant mitonné, rangez vôtre Perdrix dessus, & bordez vôtre plat de tranches de petit

Lard, & servez chaudement.

On peut si l'on veut y mettre des Lentilles cuites passées à la casserole, avec Persil & Ciboules hachez, mêlez le tout ensemble, le laisser cuire & le servir, & si vous voulez enrichir vôtre Potage de bonnes garnitures, vous n'aurez qu'à garnir vôtre plat de Ris de Veau en ragoût.

Ou bien vôtre Perdrix étant cuite en bon Boüillon, comme on l'a dit, vous pouvez seulement nourrir vôtre Soupe d'un bon Coulis de Bœuf; voyez comme il se fait, & la servez garnie, comme on l'a dit, ou de Ris de Veau piquez & rôtis, ou de culs d'Artichaux en ragoût.

Si vous avez bien du monde à table, au lieu d'une Perdrix vous en mettrez deux, vous pourrez encore les farcir, si vous voulez, d'un Godiveau composé de petit Lard, chair de Perdrix, ou roüelle de Veau, fines herbes, Sel & Poivre, au lieu de vos Perdrix vous farcirez si vous voulez un pain que vous mettrez au milieu de vôtre plat, que vous garnirez de Fricandeaux piquez en ragoût de Ris de Veau, de Champignons, Artichaux, crêtes de Coq, Truffes, avec un jus de Citron en servant, choisissez de tout cela ce qui vous conviendra.

Les Chapons, les Poulardes, les Cailles,

les Canards, les Dindons, les Pigeons, & les Oisons se peuvent ainsi mettre en Potage, & être accompagnez des mêmes garnitures.

### *Potage de tête d'Agneau.*

On prend une tête d'Agneau & les pieds, on les netoye proprement, & on les fait cuire dans un pot avec de bon Boüillon, du Sel, du Poivre, du Clou de Girofle, & un bouquet de fines herbes (on ne les met jamais autrement.)

Quand le tout est bien cuit on fait mitonner ses croutes à l'ordinaire, avec du bon Boüillon autre que celui où on cuit vôtre tête d'Agneau & vos pieds, on y mêle un bon jus, on range la tête au milieu de la Soupe, les pieds tout au tour, puis on la sert chaudement garnie de la Cervelle frite, ou autres garnitures.

### *Potage de Poulardes.*

Ayez une ou plusieurs Poulardes bien accommodées, faites-les cuire dans de bon boüillon avec d'autres Viandes, laissez bien cuire le tout aprés l'avoir assaisonné à l'ordinaire, ajoutez-y de la Chicorée passée à l'eau, & le tout étant bien cuit

vous dresserez vôtre Potage, vous le nourrirez d'un jus de Mouton & de Champignons, vous le garnirez de vos Chicorées.

Vous en agirez de même à l'égard des Chapons, Poulets, Dindons & autres Volailles.

### *Potages farcis.*

Vous prenez telle Volaille qu'il vous plaît, vous la faites cuire à la broche, vous en prenez le blanc, vous le hachez avec des Champignons & culs d'Artichaux, vous l'assaisonnez de Sel, Poivre & Clous de Girofle en poudre, & passez le tout ensemble dans la casserole avec du bon Lard, puis vous en farcissez un pain que vous vuidez de sa mie, & aprés l'avoir fait secher.

Cela fait, prenez vos carcasses de Volailles, pilez-les dans un mortier avec un Coulis de Bœuf, passez le tout à la casserole aprés l'avoir bien assaisonné, puis à l'étamine avec de bon jus de Bœuf & de Citron, ensuite faites-en mitonner vôtre pain avec tout cela, & de bon Boüillon, étant mitonné, servez ce Potage garni de ce que vous jugerez à propos.

Vous pouvez au lieu de Volailles prendre des Perdrix ou des Cailles, cela dépend

de la fantaisie & de la dépense qu'on veut faire.

*Potage d'Oisons aux Pois verds.*

Vous prendrez un ou plusieurs Oisons, vous les trousserez proprement, vous les empoterez dans de bon Boüillon avec Sel, Poivre, & un bouquet de fines herbes, & le laisserez boüllir comme il faut.

Il faudra avoir des Pois verds, les faire cuire avec un petit morceau de bon Lard, & assaisonnement ordinaire, & quand le tout sera cuit vous ferez mitonner vôtre Potage avec un peu de Boüillon de vôtre pot, vous jetterez par dessus la purée verte qu'aurez faite, puis vous le servirez garni de croutons frits ou d'autres choses.

Pour donner un relief à ce Potage, on peut farcir l'Oison entre la peau & la chair d'une farce faite avec le foye & le cœur, avec bon assaisonnement & fines herbes, au défaut de Pois verds prenez-en de vieux avec la purée desquels vous ferez un Coulis verd, au lieu d'Oison vous pouvez prendre des Oyes en bonne chair.

*Potage d'une poitrine de Veau farcie.*

Prenez une bonne Poitrine de Veau, ouvrez-la par le bout d'en bas, & remplissez

cette ouverture d'un Godiveau composé de roüelle de Veau, ou de blanc de Chapon, ou de Poularde, de culs d'Artichaux, de Ris de Veau, & de Champignons, passez le tout en ragoût assaisonné de bon goût, farcissez-en vôtre Poitrine de Veau, cousez l'ouverture crainte que la farce ne tombe, il faudra en reserver pour garnir vôtre Potage.

Cela fait empotez vôtre piece de Viande avec de bon Boüillon, laissez la bien cuire, étant cuite faites mitonner vos croutes, dressez vôtre Potage, vôtre Poitrine de Veau au milieu, versez dessus un jus de Veau & de Citron, & garnissez-le de petites Andoüillettes faites avec vôtre hachis.

## *Potage aux Champignons en gras.*

On prend des Sarcelles ou autres Oiseaux de cette nature, on les pique de moyen Lard, on les fait rôtir à moitié, ou bien on les passe à la casserole avec Lard fondu, on les empote avec bon Boüillon bien assaisonné:

Ensuite ayez des Champignons, épluchez-les, coupez-les en dez, passez-les dans le Lard où vos Oiseaux auront roussi, mettez-y de la Farine deux bonnes pincées,

aprés cela jettez-les dans le pot où cuissent vos Sarcelles lors qu'elles seront à demi cuites, puis le Boüillon étant consommé à propos, dressez vôtre Potage, que vous ferez mitonner, & que vous nourrirez d'un jus de Mouton avant que de le servir.

Les Volailles se peuvent ainsi manger en Potage, & pour garnitures vous pourvez border vôtre plat de Champignons frits dans du Sain-doux, aprés que vous les aurez fait amortir dans la casserole avec du Boüillon, & que vous les y aurez assaisonnez de Sel & de Poivre.

### *Potage de Poulets farcis.*

Pour faire ce Potage vous ferez un hachis de blanc de Chapon, Poulardes, ou roüelles de Veau, avec Champignons, culs d'Artichaux, & quelques Ris de Veau, vous hacherez le tout ensemble avec des fines herbes, & bon assaisonnement.

Vôtre farce étant faite, vous en farcissez vos Poulets entre la peau & la chair, il faut prendre garde de ne point rompre la chair, ensuite vous faites blanchir vos Poulets, vous les empotez avec de bon Boüillon, vous les laissez cuire à propos, étant cuits faites mitonner vos croutes,

dressez

dressez dessous vos Poulets, servez chaudement aprés y avoir mis un jus de Bœuf.

Vous pouvez faire de-même pour les Chapons, Poulardes & Dindons, & garnir les bords de vôtre plat de petites boulettes faites avec vôtre hachis, & passez en ragoût dans la casserole, ou bien de Ris de Veau frits, ou en ragoût, ou bien simplement de croutons frits.

*Potage d'un Jarret de Veau.*

Vous prenez du Bœuf de Cimier, un bon endroit de Mouton, un Jarret de Veau, & quelque Volaille telle que vous la voulez, vous mettez le tout dans une marmite, vous le faites bien boüillir, vous l'écumez, & l'assaisonnez de Sel, Poivre, & Oignon piqué de Clous de Girofle, racines de Persil & Cerfeüil.

Le Boüillon étant bien consommé, vous mettez vôtre Potage mitonner en passant le Boüillon, vous dressez au milieu vôtre Jarret de Veau, & arroserez vôtre Potage d'un bon jus en servant.

*Potage de Profiterole.*

Ayez un petit pain rond, dégarnissez-le de sa mie, faites le secher au four, &

le farcissez d'un Godiveau composé de blanc de Chapon, où de roüelles de Veau avec du petit Lard, Champignons, culs d'Artichaux, & fines herbes, le tout bien haché & passé en ragoût à la casserole.

Cela fait, remplissez vôtre pain de vôtre Godiveau, mettez-le mitonner dans une casserole avec un jus de Veau, bon Boüillon, Sel & Poivre.

Etant mitonné à propos, dressez-le au milieu de vos autres croutes que vous aurez fait mitonner aussi dans de bon Boüillon, garnissez le tour de vôtre Godiveau, versez sur vôtre Potage un bon jus, servez-le aprés lui avoir donné pour garniture au tour du plat des Champignons passez en ragoût, ou bien des Fricandeaux, ou des Ris de Veau, ou simplement des boulettes de vôtre hachis.

Vous pouvez si vous voulez pour autre garniture faire un ragoût de Ris de Veau, Champignons, Truffes, Mousserons, Morilles & culs d'Artichaux, le tout assaisonné de bon goût, & cuit à propos, cela dépend de la dépense qu'on y veut faire, & une personne qui entend la Cuisine, peut sur une telle idée augmenter ou diminuer; voila suffisamment de Potages gras passons aux maigres.



## CHAPITRE IV.

### *Potages Maigres.*

#### *Bisque de Poisson.*

IL faut d'abord un hachis de chair de Carpes, de Champignons blanchis, Sel, Poivre, & fines herbes, vous le faites cuire dans une casserole, d'ailleurs vous aurez de bon Boüillon de Poisson fait en cette maniere.

Vous prendrez les corps des Poissons, dont la chair vous aura servi pour vôtre hachis, vous prendrez une Anguille coupée par morceaux, vous mettrez le tout dans un pot suffisamment grand avec eau, Beurre, Sel, Poivre, bouquet de fines herbes, & Oignon piqué, laissez bien boüillir le tout ensemble pendant une heure, passez-le aprés dans un linge blanc.

Cela fait, ayez des Champignons, passez-les au blanc, faites d'ailleurs frire de la Farine, passez-la à l'étamine pour en faire un Coulis.

Le tout ainsi preparé on prend des croutes à l'ordinaire, on les met mitonner avec

le Boüillon, on les garnit du hachis, & d'un autre ragoût de laittes de Carpes, foyes de Brochet, queuës & pattes d'Ecrevisses, & jus de Citron ; le même ragoût vous sert aussi de garniture, le tout bien dressé vous servez vôtre Potage chaudement.

Vous pouvez si vous voulez faire simplement un hachis de Poisson tel qu'il vous plaira, l'assaisonner de bon goût, faire mitonner vos croutes, les garnir de vôtre hachis, & d'un ragoût de Champignons seulement, & garnir les bords de vôtre plat de Champignons frits.

## *Potages d'Anguilles.*

Ayez une belle Anguille, coupez-la par tronçons aprés l'avoir écorchée, passez-la au roux dans une casserole, avec fines herbes & bon assaisonnement, ensuite mettez-la dans un pot avec Boüillon de Poisson fait comme on l'a dit dans l'article precedent, laissez bien boüillir le tout ensemble.

Aprés cela vous ferez mitonner vos croutes, vous mettrez vôtre Anguille dessus puis vous servirez vôtre Potage avec un Coulis de Champignons, ou simplement un jus de Citron.

Au lieu de Boüillon de Poisson vous vous servirez de Purée claire.

*Potage de Barbottes.*

Les Barbottes s'apprêtent de la même maniere en Potage aprés les avoir lavées, on les dresse de même.

*Potages de Carpes farcies.*

Vous prenez de la chair de Carpe, des Champignons, des Truffes, fines herbes, & bon assaisonnement; vous les faites cuire dans une casserole avec bon Beurre, & un peu de Purée claire.

Cela fait, mettez vos croutes mitonner avec du Boüillon de Poisson, page 313. ou Purée claire bien assaisonnée, garnissez-les de vôtre hachis, & bordez vôtre plat de culs d'Artichaux frits, ou de Champignons en ragoût, ou simplement de croutons frits.

*Potage de Brochet.*

On le passe à la casserole comme les Anguilles, aprés l'avoir coupé par tronçons, on l'assaisonne bien, on le fait cuire dans un pareil Boüillon, & mitonner de la même maniere que les autres.

Si vous le voulez aux Choux, vous les hacherez bien menus, vous les blanchirez & les mettrez cuire dans vôtre pot, puis vous les rangerez proprement sur vos croutes.

Si vous aimez le Potage aux Navets, passez-les au roux dans la casserole avec de la Farine, laissez-leur prendre couleur, & cuire avec Sel & Poivre, aprés quoi vous en garnirez vos croutes.

Le Potage de Brochet farci se fait de la même maniere que celui de Carpe; voyez-y, & vous pouvez le garnir de foyes de Brochet frits.

Il y en a au lieu de garnir leur Soupe du hachis de leur Brochet, qui en farcissent un pain qu'ils font mitonner dans du Boüillon de Poisson, ou Purée claire pour les garnitures; elles seront de ce que vous jugerez à propos.

### *Potage d'Ecrevisses.*

Faites cuire des Ecrevisses, quand elles seront cuites, prenez-en toutes les queuës, faites-en un ragoût avec Champignons, Truffes, culs d'Artichaux, Morilles & Mousserons si vous en avez, le tout de bon goût, & cuit dans la casserole, avec bon Beurre, Boüillon de Poisson, ou Purée claire.

Cela fait, faites mitonner vôtre Potage avec l'un ou l'autre de ces deux Boüillons, garnissez-le de vôtre ragoût d'Ecrevisses, & d'un Coulis d'Ecrevisses, aussi fait comme vous le pouvez voir à l'article des Coulis, & ayant bordé les bords de vôtre plat d'autres queuës d'Ecrevisses cuites, vous servez chaudement cette Soupe.

Il y en a qui dans ce ragoût mêlent des Laittes de Carpes, & qui non contens de tout ce qu'on vient de dire font encore un hachis de Carpes assaisonné de bon goût, dont ils farcissent un pain qu'ils mettent au milieu de leur Potage.

## *Potage de Moules.*

Il faut avoir des Moules, & les bien laver, puis les mettre dans un pot & les faire cuire avec de l'eau, bon Beurre, Persil, Oignon piqué.

A mesure qu'ils blanchiront ainsi, il les faudra tirer, c'est une marque qu'ils le sont assez, ensuite vous ôterez les Moules de leurs coquilles, vous en ferez un ragoût avec des Champignons, des Truffes, culs d'Artichaux, bon assaisonnement, & un peu de Boüillon dont vous moüillerez vôtre Potage, soit Boüillon de Poisson, Purée-claire, ou Boüillon même où vos Mou-

les auront cuit, aprés l'avoir passé.

Cela fait, mettez mitonner vos croutes avec l'un ou l'autre de ces Boüillons, étant mitonnées mettez vôtre ragoût par dessus, & garnissez vôtre Potage d'autres Moules que vous aurez reservez, & servez chaudement, aprés y avoir fait une liaisson de deux jaunes d'œufs.

Quelques-uns farcissent un pain d'un hachis qu'ils mettent au milieu du plat; d'autres agissant plus simplement en cela se contentent de faire cuire leurs Moules, d'en prendre le Boüillon qu'ils passent, & qu'ils mettent dans une marmite avec bon Beurre, Persil, Sel & Poivre, ensuite ils font un ragoût simple de leurs Moules avec bon Beurre blanc & fines herbes, dont ils garnissent leurs croutes aprés qu'il est cuit; & bordent leur plat comme on a dit.

D'autres enfin moüillent leur Potage du Boüillon fait, comme on vient de le dire, & le garnissent seulement de leurs Moules.

### *Potage de Tanches.*

Il se fait comme celui d'Anguilles; si vous voulez le faire aux croutes farcies, vous le composerez comme à la Carpe, page 317. ou bien si vous aimez mieux le

servir à la Tanche farcie, vous ferez une face de chair de Tanche bien assaisonnée, vous en farcirez deux Tanches, vous les passerez au roux à la casserole, & leur ferez prendre belle couleur, vous les acheverez de cuire avec un peu de Boüillon de Poisson ou Purée claire, & bon assaisonnement, ensuite vous ferez mitonner vos croutes avec l'un ou l'autre de ces deux Boüillons que vous aurez, vous dresserez vos Tanches au milieu, & servirez chaudement vôtre Potage garni de Champignons fries, ou de laittes de Carpes ou de croutons frits simplement.

## *Potage aux petits Pois.*

Il faut avoir des petits Pois écossez, & prendre les plus gros pour faire la purée avec les cosses & du Persil, les faire un peu cuire, puis piler le tout ensemble, y ajoûter une mie de pain trempée dans le Boüillon.

Cela fait, passez le tout à l'étamine en le pressant fortement; mettez-le dans une marmite avec vos petits Pois que vous aurez auparavant passez en ragoût à la casserole avec bon Beurre, Persil, & assaisonnement ordinaire, il faut laisser boüillir le tout.

Quand on juge que le Boüillon est de bon goût, on fait mitonner ses croutes, on met les Pois dessus, & pour garnitures on prend des culs d'Artichaux frits ou des Champignons frits, ou autres choses semblables.

*Potage d'Artichaux.*

Vous aurez une purée aux Pois verds, ou bien à l'ordinaire selon la saison; elle sera assaisonnée des choses necessaires.

Aprés cela vous prenez des culs d'Artichaux, vous les coupez par la moitié, vous les passez au roux dans la casserole avec un peu de farine pour lier vôtre Soupe, puis vous les jettez dans vôtre purée; quand le tout est cuit comme il faut, vous mettez mitonner vos croutes, & servez vôtre Potage avec les Artichaux dessus, & d'autres frits autour du plat.

*Potage d'Asperges.*

Vous ferez le Boüillon comme aux petits Pois, & au lieu de petits Pois en ragoût, vous y mettrez des pointes d'Asperges, assaisonnées de bon goût, & dont vous garnirez vôtre Potage; vous trouverez ce ragoût dans l'article des Asperges en guise de petits Pois; pour gar-

nitures vous pren'rez des Champignons frits, ou des croutons frits.

*Potage de Champignons.*

Vous prenez des épluchures de Champignons, vous les lavez bien, & les mettez cuire dans de la purée claire ou boüillon de Poisson si vous en avez, étant bien cuits vous les passez à l'étamine.

Cela fait, vous couperez vos autres Champignons en dez, vous les mettrez en ragoût avec bon Beurre, Sel, Poivre, & un paquet de fines herbes.

Ensuite assaisonnez bien vôtre purée avec bon Beurre, Sel, Poivre & Oignon piqué, quand elle aura boüilli comme il faut, faites mitonner vos croutes dessus vôtre ragoût, & bordez vôtre plat des mêmes Champignons.

*Autrement.*

On peut encore faire un Potage de Champignons d'une autre maniere, & pour cela vous prenez du Lait pour faire vôtre Boüillon, vous faites fondre du Beurre dans la poële, il faut qu'il soit presque roux; vous y faites frire des croutons, vous les retirez, vous y mettez vôtre

Lait assaisonné, & lui laissez prendre un boüillon.

Ensuite prenez du pain mollet, coupez-en vôtre soupe, moüillez-la, laissez la imbiber, dressez dessus vôtre ragoût de Champignons, & bordez vôtre plat de vos croutons frits, puis servez chaudement, vous pouvez ainsi faire des Potages de Mousserons & de Moules.

### *Potage de Lait d'Amandes.*

Prenez des Amandes, échaudez-les, pelez-les, & les pilez dans un mortier, & à mesure mêlez-y un peu de sucre, & passez le tout à l'étamine.

Cela fait, mettez-le dans une Casserole avec encore autant de Lait que vous jugerez en avoir besoin; pour dresser vôtre Potage; ajoûtez-y deux jaunes d'œufs délayez, un peu de Sel, & Sucre à discretion,

Cela fait, ayez du pain mollet pour couper vôtre Soupe, moüillez-la de vôtre Boüillon, rapez y du Biscuit & la servez; on en peut faire de même à une Soupe au Lait simple.

### *Potages aux Herbes.*

Il faut prendre des cœurs d'Epinards,

ou d'autres bons herbages qu'on a coûtume de mettre au pot, les mettre cuire dans un petit pot avec de la purée, un Oignon piqué de Clous de Girofle tout assaisonnemens ordinaires, quand le, & a assez boüilli vous le passez. vous dressez vôtre Potage, vous ferez mitonner vos croutes, & raperez dessus du Parmesan, puis le servirez chaudement, garni de croutons frits.

Il y a une infinité d'autres petits potages communs, qu'on n'a pas cru devoir mettre icy ; la pratique en est tres-commune & fort aisée, tels sont les Potages à l'Oignon, au Lait, à la Purée simple & aux herbes à l'ordinaire, nous finirons seulement ce Chapitre par la maniere de faire un Potage aux Laituës farcies.

## *Potages aux Laituës farcies.*

Faites d'abord une bonne farce de Poisson en cette maniere prenez de la chair de Carpe, des Champignons, des Truffes, du Persil, & de la Ciboule, hachez bien le tout & assaisonnez-le, mêlez bien le tout dans une casserole avec bon Beurre.

Etant cuit vous prenez des Laituës pommées, vous les faites blanchir lege-

rement à l'eau chaude, vous les ouvrez, & les farcissez de vôtre Godiveau, fisselez les, & les faites cuire dans un pot avec de bon Boüillon de purée, assaisonnée de Sel, Poivre, & Clous de Girofle.

Aprés vous ferez mitonner vos croutes imbibées de ce Boüillon, & servirez vôtre Potage garni de croutons frits.

Au lieu de farce de Poisson, vous pouvez, si vous voulez, en faire une de fines herbes assaisonnées de bon goût, & cuites à la casserole avec bon Beurre.





## CHAPITRE V.

# Des Ragoûts differens en gras.

### *Canards en Ragoûts.*

PRenez des Canards sauvages ou autres, troussez les bien, lardez-les de gros Lard, passez-les à la casserole avec Lard fondu, & un peu de farine pour faire la liaison, ou bien faites-les rôtir à moitié à la Broche, empotez-les avec de bon Boüillon, Sel, Poivre, & bonnes épiceries, & fines herbes en paquets, laissez cuire doucement le tout, étant à moitié cuits mettez-y des Navets coupez par tranches & passez au roux, environ un bon verre de Vin, & lors que vôtre ragoût sera achevé de cuire & que vous verrez que la sauce sera liée suffisamment, dressez-le & le servez chaudement pour entrée.

### *Autrement.*

Autrement on fait rôtir entierement les Canards, pendant qu'ils rôtissent on

prepare un ragoût de Ris-de-Veau, d'Artichaux, Champignons, Sel, Poivre, fines herbes en bouquet, & cuit dans la casserole avec Lard fondu.

Vôtre ragoût étant cuit versez-le sur vos Canards aprés lui avoir donné une petite pointe de vinaigre, garnissez vôtre plat de Fricandeaux, & servez pour entrée.

Il y en a qui font des hachis avec des Ris-de Veau, Champignons, de la chair de Canards, Ciboules, Persil, Sel & Poivre, le tout haché menu & cuit dans la casserole, & qui aprés cela en farcissent les Canards, & les font ainsi rôtir à la Broche.

Etant rôtis on les sert avec un Coulis de Champignons, ou bien avec une sauce faite ainsi : prenez deux verres de bon Vin, deux ou trois tranches d'oignon, du Clou de Girofle, un peu de Poivre, faites boüillir le tout dans une casserole en sorte qu'il soit reduit à moitié, si vous voulez faire plus de sauce, il faut augmenter la dose de tout ce qui y entre.

Vôtre sauce étant cuite, vous la passerez au tamis; vous y mettrez un jus de Bœuf, vous la passerez sur le feu dans la casserole, & la dresserez sous vos Canards que vous servirez ainsi chaudement.

On

On aprête ainsi les Sarcelles, les Poules d'eau & les Becasses.

*Poularde à la Provençale.*

Ayez des Poulardes accommodées proprement & retroussées de même, faites-les rôtir avec une barde de Lard sur l'estomach.

Pendant qu'elles cuisent il faut faire un ragoût avec des Foies gras, Ris-de-Veau, Persil, Ciboules hachées, assaisonnez de Sel, Poivre, & de bon goût, & passez à la casserolle avec un peu de Lard & de farine.

Cela fait, mettez dans ce ragoût un verre de bon Vin, des Capes hachées, un Anchois, & des Olives desossées, avec un bouquet de fines herbes, & un Coulis de Bœuf pour liaison.

Vôtre ragoût étant achevé, vous prenez vos Poulardes rôties, vous les dressez dans un plat, vôtre ragoût par dessus, puis vous les servez chaudement pour entrée avec un jus de Citron.

On sert ainsi les Chapons, les Poulets, les Perdrix, les Becasses & les Dindons.

*Pourlarde farcie.*

Faites une farce avec des Ris-de-Veau,

Truffes, Champignons, culs d'Artichaux d'abord, & de la moëlle de Bœuf, hachez bien le tout ensemble, assaisonnez-le de bon goût & le blanchissez.

Cela observé, farcissez-en le corps de vos Poulardes que vous bardez avec du Lard sur l'estomac, envelopez-le de papier, & les mettez rôtir : pendant qu'elles rôtissent on aprête une sauce pour mettre dessous, composé de Truffes, de Champignons, Anchois, & d'un jus de Veau, le tout haché & cuit à propos dans la casserole, aprés cela dressez vos Poulardes dans un plat, vôtre sauce dessous, & servez chaudement pour entrée, avec un jus de Citron.

On aprête de la même maniere les Chapons, les Dindons & les Poulets.

Si vous voulez encore autrement servir une Poularde ou autre volaille farcie, vous prendrez de la chair de Chapon rôti, ou d'une Poularde, ou de la Roüelle de Veau, vous les hachez bien menus, ave du Lard & du Jambon cuit, & quelques Champignons, Persil, Ciboules, assaisonnement ordinaire, & quelques jaunes d'œufs.

Vôtre farce ainsi achevée, vous en farcissez vôtre Poularde pour la faire rôtir au four, & la servez pour entrée avec

un ragoût de Champignons dessous.

Au lieu de farcir vos Volailles dans le corps, vous pouvez le faire entre la peau & la chair, & les faire rôtir à la Broche couvertes d'une bonne barde de Lard sur l'estomach.

On fait encore d'autres sortes do farces, on y met des Huitres, des Ris-de-Veau, des Champignons, & toute autre chose de cette nature qu'on souhaite, ou bien on prend toutes sortes de fines hérbes, du Lard crud haché, & l'on pile bien le tout dans un mortier, on l'assaisonne bien, & on le fait cuire, puis on en farcit la Volaille.

*Chapon à la Braise.*

Vous prenez un bon Chapon, vous le fendez sur le dos jusqu'au croupion, vous l'assaisonnez de Sel, Poivre, & fines herbes hachées bien menu.

Ensuite ayez une marmite, garnissez-la dans le fonds de bardes de Lard & de tranches de Bœuf battu, mettez-y vôtre Chapon, l'estomach en dessous, ajoûtez-y un morceau de Jambon crud haché, & un bouquet de fines herbes, couvrez-le de même, fermez vôtre marmite, étoupez la bien, mettez-la à la braise, feu dessus & dessous, laissez bien cuire le tout.

Etant cuit tirez vôtre marmite du feu, prenez du jus qui ſort par deſſus vôtre Chapon, mettez-en dans un plat, dreſſez-y vôtre Volaille, & ſervez chaudement pour entrée avec un jus de Citron.

Vous pouvez ſervir ainſi des Dindons, Poulardes, Perdrix, Poulets, Cailles & Pigeonneaux ; on farcit ſi l'on veut ces Volailles avant que de les mettre à la braiſe, cela dépend de la fantaiſie.

### *Chapon en ragoût.*

Il faut avoir un Chapon bien mortifié, le couper par moitié, le larder de gros Lard, & le paſſer au roux dans la Caſſerole avec Lard fondu ou bon Beurre, & un peu de farine frite ; cela fait, mettez de bon Boüillon, un bouquet de fines herbes, des Champignons, des Truffes ; & autres choſes de cette nature, Sel, Poivre, le tout accommodé de bon goût.

Enſuite laiſſez le cuire ſur le fourneau, étant bien cuit & la ſauce liée comme il faut, dreſſez vôtre Chapon dans un plat & le ſervez pour entrée, garni de Foyes gras rôtis, ou de Perſil frit.

Les Poulardes, les Dindons & les Poulets, ſe ſervent ainſi déguiſez,

## *Chapon à la Daube.*

Vous prenez un Chapon, vous le lardez de moïen Lard, aprés l'avoir assaisonné de Sel, Poivre, Clou de Girofle, Laurier, Ciboules & Citron verd ; vous l'enveloppez dans une serviette, vous l'empotez ainsi, avec du Boüillon & du Vin blanc, vous les laissez bien boüillir, & lors que le Boüillon est bien consommé, & qu'on juge qu'il est cuit, on l'y laisse refroidir à demi, puis on le tire & on le sert au sec sur une serviette blanche, & pour Entre-mets.

C'est ainsi qu'on peut faire des Dindons, des gros Coqs-d'Indes, des Poulardes, des Poulets, des Oysons, des Oyes, grosses Perdrix, & autres Oyseaux, il faut pour cela que la Volaille soit bien grasse.

## *Dindons en Salmi.*

Vous prenez des Dindons troussez proprement, vous les faites cuire à demi à la Broche, puis vous les coupez en pieces & les mettez dans une casserole avec du Vin selon que vôtre Dindon sera gros, des Truffes, Champignons, deux Anchois, le tout haché menu & cuit doucement.

Etant cuit vous y mettrez un Coulis de Veau pour lier la sauce, vous dressez vos Dindons que vous dégraissez bien avant que de servir, puis vous les servez pour entrée chaudement avec du jus d'Orange.

Vous pouvez servir de cette maniere des Becasses ou Becassines, c'est la veritable sauce, ou d'autres volatilles si bon vous semble.

### *Pigeonneaux à la Bourgeoise.*

Vous prenez des Pigeonneaux, vous les habillez proprement & les échaudez ensuite, poudrez-les de farine, passez-les à la casserole avec Lard fondu ou bon Beurre, & leur faites prendre un beau roux, aprés cela mettez-y du Boüillon, Sel, Poivre & des Champignons, culs d'Artichaux, Ris-de-Veau & bouquet de fines herbes; laissez bien mitonner le tout jusqu'à ce que vous voyïez que la sauce soit bien liée, puis dressez vôtre ragoût & le servez chaudement pour entrée, garni de Champignons frits, ou de Fricandeaux, ou de Citrons coupez par tranches.

### *Pigeons en Compote.*

Il les faut prendre bien dodus, les ac-

commoder & les trousser bien proprement, puis les passer à la casserole avec Lard fondu pour leur faire prendre une belle couleur.

Ensuite mettez-y de bon Boüillon pour les faire cuire, un verre de Vin blanc, Champignons, fines herbes, & assaisonnement ordinaire; laissez mitonner le tout, étant cuit mettez un Coulis de Veau, dressez vôtre Compote & la servez chaudement pour entrée, avec des Andoüillettes pour garnitures.

### *Pigeonneaux à la braise.*

Ils se mettent comme le Chapon à la braise, voïez l'Article, page 331.

### *Pigeons au Basilic.*

Ayez de bons Pigeons, échaudez-les, & les faites blanchir, cela fait, vous leur ferez sur le dos une petite fente pour y pouvoir mettre d'une farce, dont voicy la composition.

Prenez du Lard crud, ajoûtez-y du Basilic, du Persil, Sel & Poivre, hachez bien le tout & farcissez-en vos Pigeons, aprés quoy vous les ferez cuire dans un pot avec de bon Boüillon, & autres assaisonnemens.

Etans cuits vous les tirerez, vous les jaunirez avec des œufs battus & les poudrerez de mie de pain, ensuite faites-les frire dans du Sain-doux, jusqu'à ce qu'ils ayent pris une belle couleur, puis vous les servirez chaudement pour entrée ; on sert aussi les Cailles apprêtées de cette maniere.

### *Pigeons farcis.*

Vous prendrez des Pigeons, vous les retrousserez proprement & les ferez blanchir au feu, ensuite vous en prendrez les foyes, vous les hacherez bien avec un morceau de bon Lard, de la Ciboule, du Persil, Sel & Poivre, puis vous en farcirez le corps de vos Pigeons, que vous ferez rôtir à la Broche, chacun une barde de Lard sur l'estomach.

Etant rôtis vous les servirez avec un ragoût par dessus fait avec des Champignons, Ris-de-Veau, culs d'Artichaux, assaisonnement de bon goût & cuit à la casserole ; vous pouvez de tous ces assaisonnemens en diminuer ce que vous jugerez à propos.

### *Pigeons à la Gobert.*

Il faut piquer vos Pigeons de menu Lard

Lard, les passer à la casserole, & leur faire prendre un beau roux, aprés cela mettez-y des Truffes, culs d'Artichaux & pointes d'Asperges, assaisonnez le tout de bon goût, faites-le cuire, étant cuit servez ce Ragoût pour entrée, garni de Ris-de-Veau passez au blanc ou frits, & Persil frit mêlé.

## *Pigeons à la Princesse.*

Ayez de gros Pigeons, retroussez-les, coupez-les en deux & les mettez à la braise comme le Chapon, étant cuits vous les tirerez, vous les panerez, & les ferez frire dans du Sain-doux; il faut qu'ils soient de belle couleur.

Cela fait, dressez-les dans vôtre plat, & les servez avec une Ramolade faite avec des Anchois, du Persil, des Capres hachées, un peu de Ciboules un jus de Bœuf, ou autres bons assaisonnemens.

Au lieu de les frire, vous pouvez seulement les mettre sur le gril & leur faire prendre couleur avec la pêle sur le feu.

On sert de même les Poulets & toutes sortes de Volailles, si vous ne voulez point les mettre à la braise, vous les ferez cuire dans un pot en maniere de court Bouillon bien assaisonné, aprés quoy vous les

panerez & leur ferez prendre couleur avec la pêle.

*Pigeons à la Gardi.*

Il faut farcir les Pigeons entre la peau & la chair & dans le corps, avec une farce composée de Lard crud, Jambon cuit, Truffes, Champignons, quelques foyes, Persil, Ciboules, & autres assaisonnemens ordinaires, vous hachez le tout, vous le liez de deux jaunes d'œufs, puis vous farcissez vos Pigeons, comme on l'a dit ; vous les envelopez chacun d'un Fricandeau piqué sur l'estomach, vous fisselez bien le tout, & les faites cuire à la Broche.

Vos Pigeons étant rôtis, vous les servirez pour entrée avec un ragoût dessous fait avec des Ris-de-Veau, Champignons, culs d'Artichaux, fines herbes, Sel & Poivre, le tout bien cuit à la casserole & bon goût.

*Pigeons Marinez.*

On les fait mariner au verjus, jus de Citron, Sel, Poivre, Clous, Ciboules & Laurier, il faut les laisser la dedans trois heures durant ; aprés cela vous ferez une pâte claire avec de la farine, du Vin

blanc & des jaunes d'œufs, vous y tremperez vos Pigeons, vous les ferez frire dans du Lard fondu, ou du Sain-doux, puis vous les servirez garnis de Persil frit, ce sera pour entre-mets; ils peuvent encore vous servir pour garnitures sur des plats d'entrées.

On fait ainsi mariner des Perdix, des Poulets & autres Volailles, pour servir, ou pour plat particulier d'entre-mets, ou pour garnir.

### *Poulets Mignons.*

Prenez des Poulets, & les retroussez bien proprement, farcissez-les d'une farce faite ainsi.

Vous prenez du Lard crud, de la moëlle, des Ris-de-Veau & des Truffes, vous hachez le tout bien menu avec du Persil, Ciboules, fines herbes, & bon assaisonnement.

Vôtre farce étant faite, vous en garnissez le corps de vos Poulets, vous les fissellez bien & les faites rôtir à la Broche; il faut pendant ce temps-là preparer un Coulis de Champignons que vous mettrez sur vos Poulets avant que de les servir.

Si vous voulez au lieu de farcir vos Poulets dans le corps, vous le ferez sur

l'estomach aprés en avoir tiré la chair, que vous employerez à vôtre farçe; mais pour lors il faut avant que de les embrocher, les bien enveloper de papier & les fisseler; il y en a qui mettent ces Poulets ainsi accommodez à la braise plûtôt qu'à la Broche: voyez Chapon à la braise, page 331. & les servez avec le même Coulis.

### *Poulets en Fricassée.*

Vous dépecez vos Poulets par gros morceaux, vous les passez à la poële & au roux avec Lard fondu, ou de bon Beurre, aprés vous y mettez un peu de Boüillon, ou eau, vous les laissez cuire avec Sel, Poivre, Persil, Ciboules en paquet que vous retirerez: il y en a qui les hachent au lieu de les mettre ainsi; il faut laisser cuire le tout comme il faut.

Etant cuit vous faites une liaison avec vôtre roux, & de la farine que vous mettrez dans vôtre fricassée, puis vous la dressez, & la servez pour entrée; on appelle cela une fricassée de Poulets *au roux*: voici comment on la fait *au blanc*.

Vous passez vos Poulets au Beurre blanc, vous les-y laissez bien rissoler, & l'ayant fait cuire comme la precedente, vous y faites une liaison de deux jaunes

d'œufs délayez dans du verjus, ou de la sauce même de la fricassée, ou bien dans de la Crême fraîche.

### *Gibelotte de Poulets.*

Il faut couper des Poulets par gros morceaux, les mettre dans une casserole avec un peu de Boüillon, du Vin blanc, Champignons, Truffes & bon Beurre frais, le tout assaisonné de Sel, Poivre, & Persil haché ensemble, laissez cuire vôtre Gibelotte ; étant cuite, mettez-y jus de Bœuf, puis servez chaudement.

### *Poulets au brun.*

Coupez-les comme pour faire une fricassée de Poulets, passez-les au roux, cela fait, mettez-y un Coulis de Becasse, un Anchois haché menu, une Rocambole, du Sel & du Poivre, & un peu de Vin, laissez cuire le tout, étant bien cuit tirez-le, & le servez pour entrée, &c.

### *Aloüettes en Ragoût.*

Ayez des Aloüettes, vuidez-les, passez-les au roux dans la casserole, avec Lard & un peu de farine, étant roussées

assaisonnez-les de Sel, Poivre, faites-les mitonner dans du Boüillon avec Champignons, culs d'Artichaux & Morilles, laissez bien boüillir le tout, étant à moitié cuit, ajoûtez-y un verre de Vin blanc, puis quand vôtre ragoût sera cuit, mettez-y un jus de Bœuf & de Citron, & servez pour entrée.

### *Becasses en Salmi.*

Il faut consulter pour cela l'Article des Dindons en Salmi.

### *Becasses à la Bourguignone.*

Vous prenez des Becasses, vous les coupez par quartiers & en ôtez le dedans pour faire une liaison; vous mettrez aprés cela vos Becasses dans une casserole avec des Champignons, Truffes & Ris-de-Veau, passez ensemble au Lard, aprés cela vous y mettrez un jus de Bœuf, & assaisonnerez le tout de bon goût, ensuite ajoûtez-y deux verres de Vin, laissez bien cuire vôtre ragoût.

Etant bien cuit, liez la sauce avec le dedans de vos Becasses que vous avez reservez délaiez avec la sauce même, étant achevé de cuire dégraissez-bien ce ragoût,

dressez-le dans un plat, & servez le avec un jus de Citron.

### *Allebrans en Ragoût.*

Ayez des Allebrans, retroussez-les & les passez à la casserole avec Lard ou Beurre, Champignons, Truffes & culs d'Artichaux, ensuite, & aprés avoir ôté vôtre Lard ou vôtre Beurre, mettez-y du Boüillon, un bouquet de fines herbes, Sel & Poivre, laissez boüillir le tout, étant presque cuit mettez-y un verre de Vin, laissez à vôtre ragoût prendre quelques Boüillons, puis vous y mettrez un Coulis brun & le servirez aprés.

On peut encore les accommoder comme les Canards: voyez l'Article, page 327.

### *Becassines en Ragoût.*

Accommodez-les comme les Becasses, elles seront fort bonnes, ou bien,

Prenez du Lard fondu, passez vos Becassines à la casserole, les ayant fenduës en deux sans avoir rien ôté du dedans, assaisonnez-les à l'ordinaire, & d'un peu de Ciboules, & paquet de fines herbes, & Persil, laissez le tout un peu mitonner, puis servez avec un jus de Champignons.

### *Grives en Ragoût.*

Ayez des Grives & les accommodez proprement, passez les aprés cela à la casserole avec Lard fondu, un peu de farine pour lier la sauce, un verre de Vin blanc, assaisonnement ordinaire & bouquet de fines herbes, laissez mitonner un peu le tout, puis vous le servirez avec un jus de Citron.

Le même ragoût se peut faire avec des Pigeonneaux rôtis.

### *Perdrix à Maître Lucas.*

Ayez de la cuisse de Veau de la moëlle, & du Lard blanchi, hachez bien le tout avec Champignons, Truffes, Ciboules, Persil, une mie de pain imbibée de bon jus, Sel & Poivre, & deux œufs battus pour lier vôtre Godiveau.

Cela fait, on prend une tourtiere un peu grande, on la garnit dessous de bardes de Lard, on met dessus le Godiveau accommodé de maniere, qu'il y ait un creux au milieu pour placer la Perdrix.

Aprés cela vous prendrez vôtre Perdrix en quatre, vous la passerez à la casserole avec Lard, Persil, Ciboules, &

un peu de farine, puis vous y ajoûterez des Champignons, des Truffes & des Ris-de-Veau; un bon jus de Bœuf & bons afsaifonnemens, vous laifsez un peu cuire le tout.

Etant prefque cuit vous rangez vos Perdrix fur vôtre Godiveau dans vôtre tourtiere, vous la portez au four, & lui faites prendre couleur & cuire à propos.

Enfuite tirez vôtre ragoût, dégraiffez-le, faites-le couler doucement fur vôtre plat, en forte que les bardes reftent au fonds de la tourtiere; mettez y un Coulis de Champignons, & fervez pour entrée avec un jus de Citron.

Vous pouvez fervir en cette maniere des Poulardes, des Poulets, Perdrix, Chapons & Pigeonneaux.

### *Perdrix à Leftoufade.*

On prend des Perdrix, on les larde de gros Lard, puis on les pafse à la cafserole avec Lard fondu, & on leur fait prendre belle couleur.

Cela fait, mettez-y du Boüillon, Sel, Poivre & paquet de fines herbes, laifsez cuire vôtre ragoût, ajoûtez-y des Champignons, Truffes & culs d'Artichaux.

Etant cuit mettez-y un Coulis de Bœuf,

& servez chaudement pour entrée avec un jus de Citron.

## *Perdreaux en Ragoût.*

Vous faites rôtir des Perdreaux à l'ordinaire, ensuite vous en levez les cuisses, & les aîles vous les mettez ainsi dans une casserole avec un bon jus de Bœuf; un peu de Vin, Champignons, Truffes, & culs d'Artichaux coupez en dez, Sel, Poivre & bouquet de fines herbes, laissez mitonner le tout, étant cuit, servez-le pour entrée avec jus de Citron.

## *Agneau en Ragoût.*

On fait rôtir de l'Agneau, étant rôti on le dépece en gros morceaux, on le met dans une casserole avec Boüillon, Sel, Poivre, Clou, Champignons & fines herbes en bouquet, étant cuit, mettez-y un Coulis de Bœuf & le servez pour entrée.

Il y en a qui pour donner un relief à ce ragoût, passent des Huîtres à la casserole avec de bon Lard & un peu de farine, deux Anchois, puis qui mêlent le tout ensemble, lui laissent prendre un Boüillon ou deux, & le servent avec jus

de Citron, garni, ou de Fricandeaux, ou de Champignons frits.

### *Aloiau en Ragoût.*

Prenez un Aloiau, mettez-le à la Broche, laissez le cuire à moitié, ensuite tirez-le, mettez le dans une marmite avec Champignons, Truffes, culs d'Artichaux, bon Boüillon gras, Sel, Poivre, Clous de Girofle, bouquet de fines herbes, & quelques Rocamboles pour y donner une pointe.

Il faut laisser bien mitonner le tout ensemble, y ajoûter un verre de Vin, & lors qu'il est cuit, un bon jus de Bœuf pour nourrir vôtre ragoût, puis vous le servez pour grosse entrée, garni de Marinades de Poulets, ou de côtelettes de Veau marinées, ou de pain frit, ou de Fricandeaux.

### *Piece de Bœuf à la Marotte.*

On prend du derriere de Cimier, piquez-le de gros lardons assaisonnez de Sel & de Poivre, & le mettez ainsi dans une casserole, où vous le laisserez mariner, comme nous l'avons dit pour les Pigeons, page 338.

Etant marinée, envelopez la bien d'un linge, en sorte que la graisse n'y puisse point penetrer ; mettez-la dans une marmite suffisamment grande avec de la panne de Porc en morceaux environ trois livres, laissez la bien boüillir aprés y avoir ajoûté du Verjus, du Vin, quelques tranches de Citron, Persil, Ciboules & Laurier.

Quand le Boüillon sera bien consommé, vous tirez vôtre marmite du feu, vous laisserez refroidir vôtre piece de Bœuf dans le Boüillon, puis vous la tirerez.

Quand cela est fait, vous la mettez dans un plat d'argent ou de terre, vous les couvrez d'un hachis fait avec de la cuisse de Veau, Champignons, Morilles, graisse de Bœuf blanchie & Lard, vous hachez le tout, vous l'assaisonnez de bon goût, & le liez avec deux œufs battus.

Vôtre piece de Bœuf éant ainsi couverte, vous la portez au four une heure de temps, vous l'y laissez prendre belle couleur, puis vous la servez avec un jus de Bœuf.

### *Bœuf à la Royale.*

Pour ne point user icy de redites, ce Bœuf s'aprête comme le precedent, c'est-à-dire, jusqu'au hachis, & aprés qu'on

l'a tiré de la marmite, comme on l'a dit, on le laisse refroidir, & on le sert par tranches pour entre-mets.

### *Bœuf à la mode.*

Il faudra prendre de la cuisse de Bœuf, une piece grande comme vous la souhaiterez, la bien battre, & la piquer de gros lardons, assaisonnez de Sel & de Poivre, ensuite mettez-la dans une casserole ou terrine, avec l'assaisonnement ordinaire, Laurier & Citron verd, étoupez-la bien, mettez-la sur un rechaut avec tres-peu de feu, laissez-la suer ainsi ; il faut soigner de l'entretenir toûjours d'un petit feu jusqu'à ce qu'elle ait rendu tout son jus.

Alors, & quand on voit que le Bœuf est presque cuit, on y met un verre de bon Vin, on le fait boüillir, puis quand cela est assez tari, on le tire, pour le servir avec un jus de Citron.

D'autres prennent un jus de Bœuf assaisonné de Sel, Poivre, Clous de Girofle en poudre & de jus de Rocamboles qu'ils mêlent avec un verre de Vin ; ensuite ils font mariner leur piece de Bœuf pendant deux heures, ils la lardent aprés, comme on a dit ; ils la mettent dans une casserole avec le jus, quelques feüilles de Laurier & un autre verre de Vin, &

laissent cuire ainsi le tout à petit feu ; le Bœuf à la mode se sert ordinairement par tranches lors qu'il est froid, & pour entre-mets.

*Bœuf au bon Cuisinier.*

Il faut prendre de la poitrine, la faire cuire à moitié dans un pot, ensuite piquez-la de gros Lard assaisonné, mettez-la dans un casserole avec bardes de Lard au fond, Sel, Poivre, fines herbes en bouquet, un verre de Vin blanc, Laurier & bon Boüillon, & vous l'acheverez de cuire ainsi.

Etant cuite vous la dressez dans un plat, vous mettez par dessus un ragoût de Champignons, Huîtres, Capes & Olives desossées, puis vous servez ce plat garni de Fricandeaux, ou marinades de Pigeons, ou de telle autres choses que vous voudrez, le tout pour entrée.

*Carbonnades de Mouton.*

Il faut les passer à la casserole avec Lard fondu, aprés les avoir bien poudrées de Sel menu, Poivre & mie de pain, laissez-les-y bien rissoler, ensuite tirez-les, mettez frire de la farine dans vôtre roux, dressez vos Carbonnades dans un plat avec jus de Champignons dessous

& lié avec un peu de vôtre roux, puis vous servirez avec pain frit pour garnitures, ou Persil frit.

### *Carré de Mouton.*

Il se peut servir comme les Carbonnades, ou bien aprés qu'il est cuit dans le pot vous le tirez, vous le trempez dans une pâte claire faite avec des œufs & de la farine, & le faites frire dans du Saindoux, puis vous le servez avec verjus, Sel & Poivre blanc pour entrée.

### *Côtelettes de Mouton.*

Elles s'apprêtent de la même maniere que le Carré, ou bien ainsi que les Carbonnades, ou si vous voulez vous les musquerez ainsi.

Vous prendrez des Côtelettes, vous les larderez de petit Lard, & les passerez à la casserole avec Lard fondu, aprés les avoir poudrées de Sel, Poivre & mie de pain.

Etant passées de belle couleur, vous les rangez dans un plat, vous y mettez dessus un bon ragoût de Champignons & de Ris-de-Veau, & les servez pour entrée garnies de Champignons frits, & de Persil frit.

Vous pouvez, si vous voulez, vous servir de ces Côtelettes pour garnitures à des plats d'entrées.

## *Côtelettes marinées.*

On fait encore des Côtelettes marinées, on les laisse tremper, comme on a dit qu'il falloit faire aux Pigeons; on les passe dans des œufs battus, puis on les frit dans le Sain-doux, elles se servent pour entre-mets ou pour garnitures.

## *Eclanche de Mouton farcie.*

Faites rôtir une Eclanche ou Gigot de Mouton, comme vous voudrez l'appeller, aprés cela décharnez-la jusqu'à l'os & en dégraissez la chair.

Cela fait, hachez-la menu avec moëlle de Bœuf & Lard blanchi, fines herbes, Ciboules, Persil, assaisonnemens ordinaires, & mie de pain imbibée de Boüillon, & œufs pour lier le Godiveau.

Quand le tout est bien haché, vous mettez l'os dans un plat d'argent, ou autre qui puisse souffrir la grande ardeur du feu; vous formez tout au tour une maniere d'Eclanche avec vôtre farce, vous la polissez bien avec un couteau trempé dans

Fains des œufs battus, puis vous la mettez cuire au four aprés l'avoir pannée, jusqu'à ce qu'elle ait pris cette couleur.

Etant cuite vous la dégraissez, & la servez pour entrée avec un Coulis de Champignons dessous.

Il y en a qui pour enrichir cette Eclanche font un trou au milieu vers le gros bout que forme leur hachis, & y mettent un petit ragoût de Champignons, Ris-de-Veau & Morilles, le tout par morceaux & cuit à la casserole, puis qui le font cuire comme on l'a dit.

### *Eclanche de Mouton à la Dauphine.*

Vous prendrez une bonne Eclanche de Mouton mortifiée, vous en ôterez la graisse, vous la battrez bien, vous la piquerez de gros lardons bien assaisonnez de Sel & de Poivre, & l'empoterez sur des bardes de Lard & tranches de Bœuf dessus & dessous avec assaisonnement.

Ensuite fermez bien vôtre marmite, mettez-la à la braise feu dessus & dessous, laissez bien rissoler vôtre Eclanche.

Cela fait, tirez-la, ôtez la graisse, les tranches, & les bardes de vôtre pot, remettez-y vôtre Eclanche, achevez de l'y

faire cuire avec un peu de Boüillon, bon jus de Bœuf, fines herbes en paquet, Sel & Poivre, étant cuite dressez-la dans un plat, mettez-y un Coulis pour lier la sauce, & la servez pour entrée, garnie de Champignons cuits, ou autres choses convenables.

*Epaule de Mouton.*

On peut servir l'Epaule de Mouton comme l'Eclanche, ou bien avec une sauce Robert, aprés l'avoir fait rôtir à la Broche, elle se sert pour entrée ou hors d'œuvres.

*Cochon de Lait à la daube.*

Aprés avoir bien habillé vôtre Cochon, vous le coupez en quatre ou cinq morceaux, vous le passez à la casserole avec Lard fondu, puis vous l'emporez avec bon Boüillon, Oignon piqué, Sel, Poivre, paquet de fines herbes, laissez bien boüillir le tout; étant presque cuit mettez-y un verre de Vin, un peu de vôtre roux où vous aurez passé de la farine afin de lier la sauce, ensuite vous la dressez avec un jus de Citron, & garni de Persil frit, & de la cervelle du Cochon frite.

## *Cochon de Lait farci.*

Il faut faire un hachis avec le foye, du Lard blanchi, des Champignons, Sel, Poivre, fines herbes & un peu de Sauge, & le passer à la casserole.

Ensuite farcissez-en vôtre Cochon de Lait, ficelez-le bien crainte que le hachis ne tombe, faites le rôtir, arrosez-le avec du Beurre, étant cuit servez-le chaudement avec Persil frit pour garniture, ou croutons frits.

## *Jambon en Ragoût.*

Prenez des tranches de Jambon crud, passez-les à la casserole avec un peu de Vin vermeil, laissez-les-y un peu mitonner avec Poivre blanc & un peu de chapeleure de pain, puis vous les servirez avec un jus de Citron pour entre-mets, ou bien on le sert tout simplement avec Persil verd tout au tour.

## *Langue de Bœuf en ragoût.*

Ayez une Langue de Bœuf, faites-la cuire à l'eau avec Sel & Poivre, ou passez-la à la braise afin d'en ôter la peau,

aprés cela vous la piquerez de petits lardons, & la ferez rôtir à la Broche en l'arrosant avec du Beurre fondu dans du Vinaigre, Sel & Poivre.

Etant rôtie vous la couperez par grosses tranches que vous mettrez boüillir un boüillon ou deux dans une Ramolade composée d'Anchois, de Capres hachées, Persil & Ciboules fort menuës, le tout passé dans un bon jus de Bœuf avec bon assaisonnement, & quelques Rocamboles & un peu de Vinaigre, puis vous servirez pour entrée.

Au lieu de Ramolade, vous pouvez aprés l'avoir coupée par tranches, la faire mitonner dans un ragoût de Champignons, Ris-de-Veau & culs d'Artichaux; mais il faut l'arroser en cuisant de Beurre, ou la flamber avec du Lard; on apprête ainsi les Langues de Veau.

### *Langues de Bœuf à la braise.*

On les passe à la braise pour les peler, on les larde de gros lardons, bien assaisonnez de Sel & de Poivre, puis on les met à la braise comme le Chapon, page 331. Il faut les laisser cuire sept à huit heures, étant cuites vous les tirez, vous

les dégraissez & les dressez par tranches dans un plat avec un ragoût pardessus fait avec des Champignons, Ris-de-Veau, Truffes & autres choses de cette maniere, le tout passé à la casserole, & assaisonné de bon goût, ensuite vous les servirez pour entrée avec quelques Marinades ou des côtelettes de Veau, ou de Poulets, ou bien des Fricandeaux, ou du Persil frit simplement, servez de même les Langues de Veau.

## *Langues de Mouton en ragoût.*

Vous prenez des Langues de Mouton, vous les faites rôtir sur le gril, les ayant poudrées de Sel, mie de pain & Poivre blanc.

Il faut d'ailleurs faire un ragoût de Champignons, Rognons de Mouton, Tetine de Vache, bon assaisonnement & bouquet de fines herbes, passez le tout à la casserole avec bon Beurre ; ce ragoût étant cuit, vous le liez avez un peu de farine frite, vous y mettez vos Langues, vous les y laissez un peu mitonner, puis vous les dressez, & les servez chaudement pour entrée.

Ou bien si voulez vous pouvez servir vos Langues grillées avec une Ramolade

faire comme pour la Langue de Bœuf, ou bien avec Verjus, Sel, & Poivre blanc.

*Poitrine de Veau en ragoût.*

Ayez une bonne Poitrine de Veau, passez-la au roux dans la casserole avec du Lard & un peu de farine, ensuite ajoûtez-y de bon Boüillon, Sel, Poivre & paquet de fines herbes, & Champignons, laissez cuire le tout ensemble, étant cuit, & la sauce bien liée, tirez vôtre ragoût & le servez pour entrée avec un jus de Citron & des Champignons frits pour garnitures, ou du Persil & des croûtons frits simplement.

On accommode ainsi l'Epaule de Veau: ou bien si vous voulez servir autrement vôtre Poitrine de Veau, vous pouvez aprés qu'elle est à demi cuite au pot, la faire mariner avec Vinaigre, Sel, Poivre & Laurier, la fariner ou la tremper dans une pâte claire, puis la mettre frire dans du Sain-doux, & la servir garnie comme dessus.

*Longe de Veau à la Maréchale.*

On prend une bonne Longe de Veau, on la fait rôtir à moitié à la Broche,

aprés l'avoir piquée de gros lardons, ensuite & lors qu'elle elle presque cuite, tirez-la, mettez-la en casserole avec Boüillon, un verre de Vin blanc, Champignons, le dégoût de la Longe & assaisonnement ordinaire; laissez bien mitonner le tout, liez la sauce avec de la farine frite, & vôtre ragoût étant cuit, dressez-le dans un plat, & servez-le avec vôtre Longe de Veau dedans, & garni de Poulets marinez ou Persil frit.

On peut aussi servir une Longe de Veau marinée, & pour cela voyez ce qui a été dit pour l'Epaule; on accommode encore des tranches de Veau comme la Poitrine.

*Cerf en civé.*

On prend du Cerf, on le coupe par gros morceaux, on le pique de gros lardons assaisonnez de Sel & Poivre; on le passe à la poële avec Lard fondu, puis on l'empote avec du Boüillon, du Vin rouge, Laurier, Citron verd & autres assaisonnemens ordinaires; il faut bien laisser mitonner le tout ensemble.

Etant cuit à propos, faites frire un peu de farine pour lier vôtre sauce, ajoûtez-y un filet de Vinaigre, & servez vôtre Civé.

La Biche & le Chevreüil s'aprêtent de même, ainsi que le Liévre ; mais il faut à ce dernier lier la sauce avec son foye que vous fricassez, puis vous le pilez & passez par l'étamine avec de la Farine frite & un peu de Boüillon.

*Cerf à la Bourguignonne.*

On prend de la Longe de Cerf ou autre endroit, on le fait mariner comme on l'a dit dans l'Article des Pigeons, page 338.

Vôtre Cerf étant bien mariné, faites-le rôtir à la Broche, arrosez-le de sa marinade, & lors qu'il sera cuit vous le tirerez & le servirez avec une sauce faite avec ce qui en sera dégoûté, Capres, Poivre blanc, Vinaigre ou jus de Citron, & farine frite pour la lier.

L'on sert de même le Chevreüil, la Biche, le Dain & le Faon de Dain ; le Chevreüil se mange aussi à la sauce douce ou à la poivrade, & on lie la sauce avec sa rate qu'on passe comme le foye du Liévre : voyez cy-dessus, y ajoûtant un jus de Mouton & de Citron en servant.

*Chevreüil en ragoût.*

Vous lardez vôtre Chevreüil de gros

Lard,

Lard, & le passez à la casserole avec Lard fondu & Farine frite, ensuite mettez-y du Boüillon, bons assaisonnemens, un verre de Vin blanc, & laissez bien cuire le tout.

Etant cuit, servez-le avec jus de Citron, vous pouvez, si vous voulez, faire accommoder de cette maniere du Dain, du Cerf & de la Biche.

### *Liévre en civé.*

Il se fait comme le Cerf.

### *Lapins à la Rossanne.*

On prend un ou plusieurs Lapins, on les dépece par quartiers, qu'on pique de gros lardons assaisonnez, on les passe à la casserole avec Lard fondu & Farine, aprés cela on y met du Boüillon, un verre de Vin blanc, Sel, Poivre & bouquet de fines herbes, laissez le tout cuire à propos, & quand vous verrez que vôtre sauce sera assez liée, servez vos Lapins avec jus d'Orange.

On peut aussi mettre de la même maniere les Lapreaux, ou bien les faire rôtir & les servir avec une sauce à l'eau, Sel & Poivre blanc.

### Levrots.

Il se met en ragoût de même que le Lapin cy-dessus, hors qu'on met à celui-là un filet de Vinaigre, & qu'on le sert avec des Olives desossées pour garnitures.

Voilà suffisamment de ragoûts en gras, pour fournir à un Cuisinier dequoy s'acquiter comme il faut de son employ : voyons en maigre de quoy il pourra enrichir une Table.





## CHAPITRE VI.

# Ragoûts en maigre aprêtez de differentes manieres.

### *Alose rôtie.*

IL faut l'écailler & la mettre rôtir sur le gril aprés l'avoir poudrée d'un peu de Sel & frottée de Beurre, vous la laisserez rôtir doucement, étant rôtie faites une sauce avec Beurre frais, Ciboules, Persil haché, Capres, le tout passé à la casserole avec bon assaisonnement; il est bon que l'Alose mitonne un peu dedans, & vous lierez la sauce avec le foye délayé, ou bien farine frite, & le foye vous servira pour garniture.

Vous pouvez encore, si vous voulez, servir vôtre Alose rôtie avec un ragoût de Champignons, ou bien une sauce à la Crême ou à l'Oseille; on mange aussi ce Poisson au court-Boüillon.

### *Alose au court-Boüillon.*

Il faut la faire cuire avec du Vin, un peu de Vinaigre, Sel, Poivre, Laurier, Oignons piquez de Clous de Girofle, un morceau de Beurre, étant cuite, tirez-la, & la servez pour entre-mets.

Il y en a, qui lors qu'elle est cuite à moitié la tirent, pour aprés la faire rôtir sur le gril, & qui ensuite la mettent mitonner dans une sauce faite avec du Beurre roux assaisonné, un filet de Vinaigre & Persil verd pour garniture; on en fait une entrée.

### *Anguille rôtie.*

Vous prenez une Anguille, vous l'écorchez & la coupez par tronçons, ensuite mettez-la mariner un peu de temps, incisez la & la faites griller sur le gril; étant rôtie; prenez de l'Oseille, pilez-la & en exprimez le jus, aprés cela, coupez un Oignon fort menu, passez-le au Beurre blanc dans la casserole, avec Capres hachées, vôtre jus verd, & celui d'une Orange, Sel & Poivre, & puis servez chaudement pour entrée, cette Anguille est à la sauce verte; on peut la servir à la sauce Robert,

ou bien une sauce avec du Beurre roux, farine pour servir de liaison, Vinaigre, Sel, Poivre & un peu de Boüillon, ou bien avec une sauce au Beurre blanc, Sel, Poivre & une pointe de Rocambole.

### *Anguilles à la Matelotte.*

Vous les couperez par morceaux, aprés les avoir écorchées vous les passerez au roux avec un peu de farine, un peu de Boüillon de Poisson ou Purée claire, Champignons, bouquet de fines herbes, Ciboules & Persil haché, Sel & Poivre, laissez boüillir le tout.

Vôtre ragoût étant à moitié fait, vous y mettez environ un verre de Vin, & aprés qu'il aura pris quelques Boüillons vous le tirerez, & servirez ainsi vos Anguilles pour entrée.

### *Anguilles marinées.*

Etant coupées par tronçons, vous les mettez mariner dans du Verjus, Sel, Poivre, Ciboules, Laurier & jus de Citron, deux heures suffisent pour leur faire prendre le goût de la marinade.

Cela fait, farinez-les, ou pour le mieux, trempez-les dans une pâte claire délayée

avec des œufs, puis faites les frire dans le Beurre ; cette marinade vous peut servir de plat d'entre-mets, ou de garnitures d'Entrée.

*Barbeau à l'étuvée.*

Si vos Barbeaux sont petits, vous les mettez cuire dans une casserole avec du Vin, Sel, Poivre, fines herbes & bon Beurre frais ; vous les laisserez boüillir jusqu'à ce que la sauce soit assez tarie, & pour liaison vous y mettrez un peu de farine frite, puis vous servirez vôtre étuvée avec tranches de Citron pour garnitures.

Ou bien vous le ferez cuire sans Beurre, & lors qu'il sera cuit vous le dresserez dans un plat, & verserez pardessus un ragoût fait avec des Champignons, Truffes, Morilles, culs d'Artichaux, le tout bien assaisonné de Sel, Poivre, & cuit à la casserole avec bon Beurre frais & Purée claire.

*Barbeau au Court-Boüillon.*

Vôtre Barbeau étant tout entier & bien gros, vous le mettrez dans un grand plat sans l'écailler, vous jetterez dessus du Vinaigre tout boüillant assaisonné de Sel, ensuite faites-le boüillir dans vôtre Poif-

sonniere avec du Verjus, ou du Vin, Sel, Poivre, Clous, Muscade, Laurier, Oignon, Citron verd ou Orange seche; quand le tout boüillira à grand feu, mettez-y vôtre Barbeau, laissez-l'y cuire jusqu'à ce que le Boüillon soit assez consommé, aprés cela vous le tirerez au sec & le servirez pour entre-mets, & borderez vôtre plat de Persil verd ou de Cresson, aprés avoir ôté l'écaille de vôtre Poisson.

### *Barbeaux rôtis.*

S'ils sont d'une moyenne grosseur vous les habillerez proprement, c'est-à-dire, vous les écaillerez & les vuiderez, vous les inciserez & les froterez de Beurre & Sel menu, puis vous les mettrez sur le gril; étant rôtis vous ferez une sauce avec des Anchois que vous passerez à l'étamine avec un peu de farine cuite, vous y ajoûterez des Huîtres blanchies & amorties dans la sauce.

Vôtre sauce étant aprêtée vous dressez vôtre Barbeau dans un plat, vôtre sauce pardessus, & la servez pour entrée, garni de Champignons frits, & Persil frit.

Ou bien vous ferez simplement une sauce blanche avec Beurre passé à la casserole, Sel, Poivre, deux Anchois

fondus, Olives desossées, & une pointe de Rocambole.

### *Barbuë marinée.*

Vous la ferez mariner comme l'Anguille, étant marinée vous la poudrerez de chapelures de pain passées au tamis & Sel menu, aprés l'avoir frottée de Beurre fondu, ensuite vous la mettrez dans une tourtiere ou autre utancile, puis la ferez cuire au four & lui laisserez prendre belle couleur.

Etant cuite, servez-la chaudement pour entrée, & garnie de Champignons frits ou de croutons & Persil frits.

On la fait encore cuire au court-Boüillon, (voyez l'Article du Barbeau;) étant cuite vous la servez avez une sauce blanche liée avec de la Crême, & assaisonnée de Sel & Poivre blanc.

### *Brochet en ragoût.*

Habillez proprement vôtre Brochet & le coupez par gros morceaux, ensuite mettez-le dans une casserole avec Vin blanc, Beurre frais, Sel, Poivre, bouquet de fines herbes, un peu de Citron verd & Clous de Girofle, laissez cuire le

tout doucement ; pendant qu'il cuira vous ferez à part un ragoût de Champignons passé à la casserole avec Huîtres, Caprés, farine frite, & un peu de la sauce où aura cuit vôtre Brochet.

Vôtre Brochet cuit & vôtre saucé achevée, dressez-les dans un plat que vous servirez pour entrée, & que vous garnirez de Champignons frits, ou de foye de Brochet frit, ou de Persil frit simplement.

*Brochet rôti.*

Vous l'aprêterez comme le Barbeau : voyez l'Article.

*Brochet mariné.*

La marinade sera comme celle d'Anguilles, page 365. étant mariné vous le ferez frire, ou vous le ferez cuire au four comme la Barbuë marinée, ensuite vous le servirez avec une sauce composée d'Anchois fondus & Beurre roux passez à l'étamine, vous y ajoûterez un jus d'Orange, des Capres & Poivre blanc, puis vous servirez vôtre Brochet vôtre sauce dessous, & garni de laittes de Carpes frites, ou de foye de Brochet frit, ou de Persil frit simplement.

### *Brochet au Court-Boüillon.*

Voyez Barbeau sous le même aprêt, page 366. quand le Brochet est gros on peut n'y mettre que la hure, un travers à la sauce blanche, & la queuë frite.

### *Brochet à la sauce blanche.*

Vous le mettez en casserole avec un peu de Vin & eau, bouquet de fines herbes, Sel & Poivre, étant cuit vous le tirez au sec, vous y faites une sauce avec Beurre blanc, & une liaison de foie de Brochet & mie de pain pilée que vous passerez à l'étamine aprés avoir fait boüillir le tout dans une casserole avec un peu de Boüillon au poisson ou Purée claire, Sel & Poivre.

Quand vôtre sauce sera faite, mettez vôtre Brochet dedans, laissez-l'y prendre un Boüillon ou deux, puis servez-le pour entrée, garni de Persil frit.

### *Brême en ragoût.*

Vuidez-la, écaillez-la, & l'habillez proprement, incisez-la, frottez la de Beurre fondu, & la poudrez d'un peu de

Sel, ensuite mettez-la rôtir sur le gril.

Etant rôtie, faites un petit ragoût de Champignons, bon Beurre, Persil, Sel, Poivre, & Ciboules hachées, passez le tout à la casserole, mettez-y vôtre Brême quand il sera presque cuit, laissez-l'y boüillir deux ou trois Boüillons, liez vôtre sauce avec farine frite ou Coulis de Poisson; vôtre ragoût étant achevé, servez-le pour entrée avec laittes de Carpes frites pour garnitures, ou croutons & Persil frit seulement, ou Andoüillettes de Poisson.

*Brême rotie.*

On sert aussi la Brême rôtie sur le gril, & vous l'accommoderez comme le Brochet, ou bien vous ferez simplement dessous une sauce avec Beurre frais, Persil & Ciboules hachées menu, Sel, Poivre, & une pointe de Vinaigre; il faudra prendre garde que vôtre Beurre ne fasse point l'huile, lier vôtre sauce, puis servir vôtre Poisson pour entrée, garni de quelques marinades de Poisson, ou autres garnitures que vous voudrez.

*Brochet farci.*

Fendez-le le long du dos, & levez-en la

peau depuis la tête jusqu'à la queuë, ôtez la chair & les petites arrêtes; laissez l'épine du dos pour la tenir plus ferme quand vous l'aurez farci.

Cela fait, prenez moitié de chair de Brochet, moitié de celle de Carpes ou d'Anguilles, hachez-les bien menu avec Persil, Sel, Poivre, fines herbes & Champignons.

Ensuite farcissez adroitement vôtre Brochet le long de l'arrête que vous avez laissée, envelopez ce hachis de la peau du Brochet & la recousez, aprés cela mettez le tout cuire dans une casserole avec Beurre roux, farine frite, Boüillon de Poisson ou Purée claire, un filet de Verjus.

Quand vôtre ragoût sera presque cuit, vous y ajoûterez quelques Champignons coupez en dez, laittes de Carpes, si vous voulez, & servez aprés garni de pain ou Persil frit, avec tranches de Citron.

### *Brochet rôti à la Broche.*

On l'accommode de même que le precedent, on le met à la Broche envelopé de papier beurré, & on le laisse ainsi cuire doucement.

Etant cuit on le tire, on le fait mi-

tonner comme le Brochet farci, & on le sert avec Champignons frits pour garnitures.

Il y en a au lieu de farcir ce Brochet qui le piquent avec des lardons d'Anguilles, le font rôtir de même, & le servent aprés qu'il est rôti à la sauce d'Anchois.

### *Carpe farcie.*

Vôtre Carpe étant bien écaillée vuidez-la, & la fendez le long de l'épine du dos, levez-en la peau, & en tirez la chair que vous hacherez bien menu avec un peu de chair d'Anguilles, Persil, Beurre frais, Sel, Poivre, laittes de Carpes, fines herbes & Champignons.

Ensuite farcissez la peau de vôtre Carpe, liez la proprement & la mettez dans une casserole avec bon Beurre, Boüillon de Poisson ou Purée claire, bons assaisonnemens, & farine frite pour liaison.

Quand vôtre Carpe est bien cuite, vous la dressez dans un plat vôtre sauce dessus, & la servez pour entrée avec telles garnitures qu'il vous plaira.

### *Carpe rôtie.*

Aprés avoir habillé vôtre Carpe pro-

prement, vous l'incisez, vous la frottez de Beurre fondu, vous la poudrez d'un peu de Sel menu & la mettez sur le gril.

Etant rôtie, faites une sauce avec Beurre frais passé à la Casserole, Persil, Ciboules hachées menu, un peu de Boüillon de Poisson ou Purée de Pois, Sel & Poivre, laissez mitonner le tout, dressez-y vôtre Carpe, & la servez avec un jus d'Orange & Persil frit pour garnitures.

### *Carpe au Court-Boüillon.*

Voïez Brochet ainsi aprêté, page 370.

### *Hachis de Carpes.*

Ayez des Carpes, écaillez-les, vuidez-les, & les écorchez ensuite, vous en prendrez la chair que vous hacherez avec Sel, Poivre, fines herbes, Champignons, Laittes, & culs d'Artichaux.

Vôtre hachis étant fait, mettez-le en casserole, passez-le au blanc, ajoûtez un peu de Boüillon de Poisson, ou de la Purée claire, laissez-le bien mitonner, tirez-le & le servez pour entrée avec un jus de Citron garni de Champignons frit, ou Capres, ou Andoüillettes de Poisson.

## *Casserole de Carpes.*

Vous prendrez d'un hachis preparé comme dessus, dont vous remplirez une autre Carpe qui soit belle & habillée proprement, mettez-la en casserole avec, & la faites cuire avec du Vin blanc, Sel, Poivre, Clous de Girofle, Citron verd, & paquet de fines herbes.

Etant cuite, vous la dressez au sec dans un plat, & mettez pardessus un ragoût fait avec des Champignons, Truffes, Morilles, culs d'Artichaux, laittes de Carpes, le tout passé à la casserole avec Beurre frais & assaisonné de bon goût; aprés vous servirez vôtre Carpe pour grande entrée avec laittes de Carpes frites, ou morceaux d'Anguille marinée & tranches de Citron.

## *Carpe rotie à la Broche.*

Vous pouvez agir de même maniere qu'au Brochet aprêté de même: voyez l'Article.

## *Ecrevisses en ragoût.*

On fait cuire des Ecrevisses dans du Vinaigre, Sel & Poivre blanc, on en

prend les queuës & les pattes, on les écrase, on les passe à la casserole avec Beurre roux, bon assaisonnement, fines herbes hachées menu, & farine frite, il faut laisser mitonner doucement le tout.

Ensuite vous dressez vôtre ragoût, & le servez avec un jus de Champignons, & Champignons frits pour garnitures.

### *Ecrevisses en Hachis.*

On sert aussi les Ecrevisses en hachis, vous le faites & l'assaisonnez comme celui de Carpes, aprés que vous les aurez fait cuire, comme on a dit dans l'article precedent; aprés cela on sert ce hachis pour Entrée garni d'autres queuës d'Ecrevisses marinées & frites, & Persil frit parmi.

On peut servir ce hachis en Andoüillettes, & pour cela lors qu'on le fait, il faut y mêler un ou deux œufs selon que le hachis est ample.

### *Eperlans en ragoût.*

Apprêtez-les comme la Carpe en casserole & les servez de même, ou bien servez-les cuits avec du Vin, Sel & Poivre, bon Beurre frais & fines herbes en paquets, & farine frite pour lier la sauce, & vous

garnirez

garnirez vôtre plat de croutons ou de Persil frit.

## *Eperlans frits.*

Il faut les farcir, aprés les avoir bien essuyez, & lors qu'on est prêt à servir on les fait frire dans le Beurre, puis on les sert pour Entremets avec Verjus, Sel, Poivre blanc, & Persil frit pour garniture.

## *Eperlans au Court-boüillon.*

Voyez la Carpe au Court-boüillon, & vous reglez là-dessus, ils se mangent aussi au sec ou à la Vinaigrette.

## *Esturgeon au Court-boüillon.*

Il se fait de même que le Brochet, vous pouvez le servir au sec sur une serviette pour Entre-mets, & Persil verd pour garniture.

Ou bien vos tranches d'Esturgeon étant cuites, vous les servez pour entrée avec un ragoût fait avec des Champignons, Truffes, Morilles, Sel & Poivre, fines herbes, assaisonnemens ordinaires, le tout cuit en casserole, & garni d'autres morceaux d'Esturgeon marinez & frits de belle couleur.

## Esturgeon en Haricot.

Coupez vôtre Estugeon par morceaux ce que vous jugerez en avoir affaire, parce que ce Poisson est fort gros, faites-les cuire à l'eau & au sel, étant cuits tirez-les, farcissez-les & les passez ensuite au Beurre roux dans une casserole avec des Navets coupez en dez.

Cela fait, laissez cuire le tout ensemble, mettez-y un verre de Vin, un peu d'Epice, de Sel, Poivre, fines herbes en bouquet, & farine frite, quand vôtre Haricot est cuit vous le dressez, & le servez pour Entrée avec de la Marinade du même Poisson.

## Harangs frais.

Vous les vuiderez, vous les moüillerez de Beurre & les mettrez sur le gril, étant rôtis vous mettrez dessous une Sauce rousse, fines herbes hachées menu, Sel, Poivre, Groseles dans la saison, Capres & un filet de Vinaigre, & les servez chaudement pour Entrée avec tranches de Citron.

## Autre maniere.

Incisez-les le long du dos, frottez-les

de Beurre fondu & Sel que vous leur laisserez prendre, enveloppez-les de Fenoüil, faites-les rôtir sur le gril, puis vous les servirez à la sauce rousse comme dessus, ou bien à la sausse blanche, avec un ragoût de Champignons frits pour garniture, ou Persil frit, ou croutons frits, on peut aussi les manger frits, & les servir pour Entre-mets avec jus d'Orange.

### *Huîtres grillées.*

Prenez-les bien fraîches, prenez garde si elles ne sont point alterées en les frappant les unes contre les autres, celles qui sonnent creux ne sont bonnes qu'à saller.

Aprés cette épreuve, & ayant choisi les meilleures, vous les ouvrez & les assaisonnez de Sel, Poivre, fines herbes fort menuës, & un peu de Vin blanc, ensuite recouvrez-les, & les mettez ainsi griller sur le gril, observant de temps en temps d'exposer dessus la pêle rouge pour leur faire prendre couleur, puis vous les servez découvertes.

### *Huîtres au Bon-homme.*

Faites-les blanchir à l'eau, Passez-les au roux avec farine frite, c'est-à-dire,

lors que vôtre Beurre sera roux, vous y mettrez une pincée ou deux de farine que vous laissez frire.

Ensuite vous y ajoûtez du Persil & de la Ciboule hachez bien menu avec assaisonnement à l'ordinaire, laissez mitonner le tout avec un peu de Vin blanc, étant cuites vous les servirez pour Entrée avec tranches de Citron pour garnitures, ou croutons frits.

Ou bien vous prenez des Huîtres, & aprés les avoir blanchies vous les passez à la casserole avec un Oignon coupé en dez, Beurre frais, Capres, le tout assaisonné de bon goût, étant cuites vous les servez garnies comme dessus.

## *Huîtres marinées.*

Vous les prendrez bien fraîches, vous les ferez mariner dans du Verjus, Sel, Poivre, Clous de Girofle, Ciboules & jus de Citron, il faut les laisser une heure & demie prendre le goût de la Marinade.

Etant marinées vous les poudrerez de farine, ou vous les tremperez dans une pâte claire delayée avec des œufs, vous les ferez frire au Beurre, & les servirez pour Entre-mets, garnis de Persil frit.

## *Jambon de Poisson.*

Prenez de la chair de Carpe, d'Anguilles & de Tanches, hachez-les ensemble avec Beurre frais, Sel, Poivre, & fines herbes fort menuës, mettez ce hachis sur du papier embeurré & peaux de Carpes pardessus, enveloppez le tout d'un linge blanc, & le faites cuire dans une espece de court-boüillon avec Vin blanc, étant cuit vous le découpez en tranches façon de Jambon, & le servez pour Entre-mets ou Hors-d'œuvres.

## *Lamproye au bon Cuisinier.*

Il faut saigner les Lamproyes & en garder le sang, les limoner à l'eau chaude, & les couper par tronçons; cela fait, passez-les au roux dans la casserole avec farine frite, bons assaisonnemens, & fines herbes en bouquet, laissez bien mitonner le tout, ajoûtez-y le sang, & aprés qu'il aura pris un boüillon tirez vos Lamproyes, & les servez pour Entrée avec Anguilles maririnées coupées par morceaux, ou Persil frit.

## *Lamproyes sur le gril.*

Etant habillées proprement, vous les cou-

pez par tronçons que vous poudrez de Sel menu & de chapelure de pain, vous les faites rôtir sur le gril, vous les servez à la sauce blanche, assaisonnée de Sel, Poivre, fines herbes & une pointe de Vinaigre.

### *Lamproye à la sauce douce.*

Vous les découpez par petits morceaux, vous les faites cuire avec du Vin rouge, du Beurre roux & farine frite, un peu de Sucre & du Sel, étant cuites vous y mettez le sang, & les servez, aprés leur avoir laissé prendre un boüillon, le tout pour Entrée avec Persil frit pour garnitures.

### *Langouste au Court-boüillon.*

Vous les faites cuire comme la Carpe, voyez la page 374. & les servirez garnies de pattes de Langoustes marinées avec Persil frit, c'est un plat d'Entre-mets.

### *Langoustes à la sauce blanche.*

Vos Langoustes étant cuites vous les passerez à la casserole au Beurre blanc avec Persil haché, un peu de Boüillon de Poisson ou Purée aux Pois, Sel & Poivre, il faut les laisser ainsi mitonner, ensuite

vous lierez la sauce avec des jaunes d'œufs delayez avec du Verjus, ou bien vous y mettrez un Coulis de Champignons, & les servirez pour Entrée.

*Langoustes en Ragoût.*

Voyez Ecrevisses en Ragoût c'est la même chose, page 375.

*Limandes en Casserole.*

Habillez proprement vos Limandes, passez-les au blanc à la casserole, joignez-y un peu de Vin blanc, Champignons, Sel, Poivre, & paquet de fines herbes, laissez bien mitonner le tout ensemble.

Vos Limandes étant cuites vous les dressez dans un plat que vous bordez de vos Champignons, ou bien de Champignons frits, & servez pour Entrée.

*Limandes marinées.*

Voyez les autres Poissons ainsi apprêtez, & vous y conformez, vous les servirez ainsi pour Entre-mets, & si vous voulez en faire une Entrée, vous y mettrez dessous avant que de les servir, un Ragoût de Campignons.

## *Lottes en Casserole.*

Ayez des Lottes, preparez-les proprement, limonez-les bien en eau chaude, mettez-les en casserole & les passez au blanc avec bon Beurre, Sel & Poivre, Ciboules & Persil haché, Champignons & Morilles, laissez cuire le tout dans un peu de Boüillon de Poisson, ou Purée claire : vos Lottes étant cuites, vous y mettez un Coulis blanc pour lier la sauce, & les servez avec Marinade de Poisson pour garniture, ou Persil frit.

## *Macreuse en Ragoût.*

Plumez la bien, habillez-la de même, lardez-la de gros lardons d'Anguille, mettez-la rôtir à la broche, & soignez de l'arroser en cuisant avec un peu de Beurre fondu, Vinaigre, Sel, & Poivre.

Etant à moitié cuite, mettez-la dans une casserole avec son dégoût, un peu de Purée claire, Champignons, & Truffes, bons assaisonnemens, & bouquet de fines herbes, quand le tout aura bien mitonné, vous lierez la sauce avec farine frite, & servirez chaudement pour Entrée avec Capres, & tranches de Citron pour garnitures.

Vous

Vous pouvez si vous voulez y joindre des Navets coupez en dez & passez au roux.

## *Macreuse au Court-boüillon.*

Habillez-la & lardez-la de lardons d'Anguille, mettez-la dans une marmite avec eau, Sel, Poivre, Oignon piqué de Clous de Girofle, & paquet de fines herbes, laissez-la bien cuire ainsi à moitié.

Ensuite mettez-y un demi septier de Vin, un peu de Beurre, laissez encore bien boüillir vôtre Macreuse, étant cuite vous la tirerez au sec, puis vous la servirez avec une sauce au Beurre blanc, farine, assaisonnement ordinaire, & pointe de Rocambole, pour garniture mettez des croutons & Persil frit.

## *Macreuse Rôtie.*

On la fait rôtir à la broche, on l'arrose pendant qu'elle cuit avec du Beurre, Vinaigre, Sel & Poivre, étant cuite on la sert à la sauce-Robert, ou bien avec une sauce faite du dégoût de la Macreuse, assaisonnement ordinaire, & jus d'Orange en servant.

### *Macreuse farcie.*

Prenez le foie de vôtre Macreuse, hachez-le avec Truffes, Champignons, Beurre frais, Persil, Ciboules, Sel & Poivre, & un Anchois : cela fait vous prendrez vôtre Macreuse que vous aurez fait cuire presqu'à moitié à la broche, vous la remplirez de ce hachis, vous la mettrez dans une casserole avec un peu de Purée claire, un verre de Vin, bouquet de fines herbes, farine frite, Champignons & Truffes, & assaisonnez le tout de bon goût.

Il faut que ce ragoût mitonne un peu sur le réchaut, quand il est assez cuit vous le tirez, & le servez pour Entrée garni de Persil frit.

Au lieu de faire rôtir à moitié vôtre Macreuse, vous pouvez la passer au roux, avec de la farine qui servira de liaison à vôtre ragoût.

### *Maquereaux frais.*

Vous les apprêtez de la même maniere que le Harang frais : voyez l'article page 378.

### *Marsoüin au Court-boüillon.*

Il se sert & s'accommode de la même maniere que l'Esturgeon, hors que la cuisson en est bien plus longue, parce que la chair en est plus dure.

### *Marsoüin en Ragoût.*

Coupez-le par pieces & le faites rôtir à la broche, arrosez-le en cuisant de Beurre, Sel, Vinaigre & Poivre, étant cuit, mettez-le dans une casserole avec une autre sauce faite avec du Beurre, de l'Oignon haché, & le degoût du Marsoüin, Sel & Poivre, laissez un peu mitonner le tout & servez pour Entrée.

### *Merluche frite.*

Vous la mettez dessaler, vous la coupez par morceaux, & la faites cuire à l'eau, étant cuite vous la poudrez de farine, & la faites frire d'un beau roux, puis vous la servez pour Entre-mets.

Vous pouvez si vous voulez la manger à la sauce-Robert aprés qu'elle est cuite, ou bien la mettre cuire avec bon Beurre, Oignon coupé menu, Poivre, Sel, Vi-

maigre, & la servir ainsi pour Entrée.

## *Moules en Ragoût.*

Ayez des Moules, tirez-les de leurs coquilles, lavez-les bien, & ratissez-les de même, ensuite passez-les à la casserole avec Beurre frais, Persil, Ciboules, & assaisonnemens ordinaires, laissez cuire le tout à propos, étant cuit faites-y une liaison avec un jaune d'œuf & du Verjus, & servez pour Entrée avec Persil frit dont vous garnirez vôtre plat.

Vous pouvez si vous voulez les manger à sauce rousse, y mettant pour liaison au lieu d'œufs de la farine frite.

## *Morüe farcie.*

Vous prenez une queuë de Morüe, vous l'écaillez & en tirez la peau jusqu'en bas, aprés cela enlevez quelque filet de vôtre Morüe, & substituez à la place une bonne farce faite avec chair de Carpe & d'Anguille, fines herbes, Sel & Poivre, quelques Champignons, le tout bien haché.

Vôtre farce faite vous en farcissez vôtre Morüe, vous la recouvrez de sa peau, ensuite mettez-la dans une tourtiere, & faites-la cuire au four, & lui laissez pren-

dre belle couleur, puis vous la servirez pour Entrée avec morceaux d'Anguilles marinées, persil frit ou croutons frits.

Ou bien, si vous voulez, vous pouvez servir cette Moruë avec un ragoût de Champignons, Morilles, & Truffes, le tout passé à la Casserole & de bon goût, & borderez vôtre plat des garnitures mêmes dont vôtre ragoût est composé.

### *Moruë frite.*

La Moruë se frit comme la Merluche, voyez-y, & pour garniture on se sert de croutes frites, c'est un plat d'Entre-mets.

### *Perches aux Concombres.*

Ayez des Perches, habillez-les, faites-les frire, pour les couper aprés en filets, ensuite prenez des Concombres, coupez-les, mettez-les mariner, passez-les au Beurre à la casserole avec farine frite, & bouquet de fines herbes, vous y ajoûterez un peu de Boüillon de Poisson, ou Purée claire, & laisserez cuire le tout avec bon assaisonnement.

Etant cuit mettez-y vos filets de Perches, faites-les y mitonner un peu, & les servez aprés pour Entrée, garnis de quel-

que marinade de Poiſſon, de Perſil, ou de croutons frits.

*Perches rôties.*

Vous les frottez de Beurre fondu, vous les poudrez de Sel, & les mettez rôtir ſur le gril, étant rôties, ayez des Mouſſerons, faites-en un petit ragoût, qui tiendra lieu de ſauce à vos Perches, que vous ſervirez aprés pour être garnies de ce que vous voudrez, ſi vous n'avez point de Mouſſerons, vous prendrez des Champignons.

On ſert encore les Perches à la ſauce blanche, & pour cela on les fait cuire au Court-boüillon.

*Plies en Caſſerole.*

Aprés avoir habillé vos Plies vous les mettez dans une caſserole avec Beurre pêtri d'un peu de farine, Champignons, Moüilles, & autres garnitures ſi vous en avez, Perſil, Ciboules, Sel, Poivre & un peu de Vin blanc, laiſsez cuire ce ragoût à propos. Vos Plies étant cuites, vous les dreſsez & les ſervez pour Entrée, garnies de quelques marinades de Poiſson.

On les mange auſſi rôties ſur le gril avec

une sauce blanche, il faut, de quelque maniere qu'on les puisse déguiser, leur couper le nez & la queuë.

Vous pouvez si vous voulez servir ces Poissons frits avec jus d'Orange, & garnis de Persil ou croutons frits.

### *Carlets.*

Ce Poisson se sert comme les Limandes, voyez l'article

### *Raye en Ragoût.*

Habillez-la, lavez-la bien, & limonez soigneusement, ensuite mettez-la dans une casserole, faites-la cuire avec Verjus, Sel, Poivre, Oignon piqué de Clous de Girofle, étant cuite laissez-la prendre Sel dans son Boüillon, aprés cela vous la tirerez, vous en leverez la peau, & la servirez avec une sausse rousse, un filet de Vinaigre, & Persil passé dans le Beurre.

### *Rouget en Ragoût.*

Aprés l'avoir bien habillé, mettez-le en casserole avec Beurre pétri de farine, Sel, Poivre, bouquet de fines herbes, Champignons, Persil menu, Boüillon de

Poisson, ou Purée claire, laissez bien mitonner le tout ensemble, étant cuit servez-le pour Entrée garni de ce que vous voudrez.

Il y en a qui aprés l'avoir habillé le frottent de Beurre, puis le mettent rôtir sur le gril, & le servent à la sauce rousse bien assaisonnée, dans laquelle ils le laissent mitonner, puis le servent aprés y avoir mis un Coulis fait avec le foie passé à la casserole bien pilé ensuite, & passé à l'étamine.

On sert les Rougets farcis ainsi que la Carpe, voyez-y page 373.

### *Sardines.*

Aprés que vous les aurez écaillées & vuidées, vous les apprêterez de même que les Harangs frais.

### *Saumon en Ragoût.*

On en fait rôtir piqué de Clous de Girofle ce qu'on souhaite en servir, aprés cela on le met dans une casserole avec bon Beurre frais pétri de farine pour lier la sauce, Boüillon de Poisson, ou Purée claire, Sel, Poivre, fines herbes en paquet, Champignons, & un peu de Verjus.

Laissez mitonner le tout ensemble, étant cuit à propos, dressez le, & le servez avec un jus de Citron pour Entrée, garni de morceaux d'Anguille marinée, de Persil, ou de croutons frits.

D'autres prennent une ou deux tranches de Saumon qu'ils incisent, & les mettent dans une tourtiere, feü dessus, & feu dessous, ou ils la font cuire au four, avec Boüillon de Poisson ou Purée claire, un peu de Vin, paquet de fines herbes, & autres assaisonnemens.

Pendant que le Saumon cuit ainsi, ils font à part un ragoût avec des Champignons, Huîtres, Capres, farine frite, bon Beurre frais, & le foie du Saumon. Etant cuit ils dressent leur Saumon dans un plat, ils versent leur ragoût par-dessus avec jus de Citron, & le garnissent comme on l'a dit.

Il y en a qui le mangent aprés l'avoir fait frire à la sauce douce faite avec Vin rouge, Sucre, Canelle, Sel, Poivre, Clous de Girofle, & le servent aprés avoir passé cette sauce à la casserole.

### *Soles en Ragoût.*

Ayez des Soles, ratissez-les & les vuidez, farinez-les & les passez à la casse-

role pour leur faire prendre un beau roux, cela fait, laissez-les refroidir, & leur ôtez l'arrête, puis vous les farcirez d'un hachis fait avec Champignons, Truffes, Laittes de Carpes, Beurre frais, un peu de chapelure de pain, & une Ciboule hachée.

Vos Soles étant farcies, vous les mettez en casserole avec Boüillon de Poisson, ou Purée claire & un peu de Verjus, laissez cuire le tout ensemble, liez vôtre sauce avec de la farine frite, & servez aprés pour Entrée, vous garnirez vôtre plat de ce que vous voudrez.

Quelques-uns au lieu de la farce dont on vient de parler en font une de fines herbes, sçavoir Persil, Ciboule, Thim & Basilic, le tout bien haché & incorporé dans un morceau de Beurre pétri dans la main, & en farcissent leurs Soles qu'ils font cuire aprés dans une tourtiere, & leur font prendre belle couleur.

*Soles frites.*

Etant habillées, essuyez-les si elles sont grosses fendez-les le long du dos, farinez les, faites-les frire dans du Beurre, & lors qu'elles auront pris belle couleur, dressez-les & les servez pour Entre-mets.

### *Soles en filets.*

On les fait frire pour cela, ensuite on les leve en filets, puis on les accommode comme les Perches aux Concombres, voyez-y.

On sert encore les filets de Soles à la sauce Robert, on les mange marinées, voyez l'Anguille page 365. & vous y reglez.

### *Tanches en Fricassées.*

Voyez fricassées de Poulets, & faites la même chose, aprés que vous les aurez bien échaudées, bien lavées & coupées par roüelles.

### *Tanches en Ragoût.*

Incisez vos Tanches, passez-les à la casserole avec Beurre roux, ensuite mettez-y un peu de Boüillon de Poisson ou Purée claire, paquet de fines herbes, un verre de Vin blanc, & assaisonnement ordinaire, Champignons & farine frite pour liaison.

Il faut laisser mitonner le tout, & étant ainsi cuit à propos, vous dressez vos Tanches, & les servez chaudement pour Entrée avec croutes de pain ou Persil frit pour garniture.

### Tanches farcies.

Voyez Carpes ainsi deguisées.

### Tanches marinées.

Etant habillées fendez-les par la moitié, puis mettez-les mariner avec sel, Poivre, Verjus, Oignon piqué & jus de Citron.

Lors qu'elles sont marinées il faut les poudrer de farine, ou bien les tremper dans une pâte claire delayée avec des œufs, de la farine & du Sel, puis on les fait frire d'une belle couleur dans du Beurre afiné, étant frites servez-les, & les garnissez de ce que vous voudrez.

### Thon mariné.

Habillez-le, & le coupez par tranches, de l'épaisseur de trois doigts, & le mettez mariner comme les Tanches. Voyez l'article precedent, puis vous les ferez frire.

Le Thon se mange aussi rôti sur le gril, & pour cela vous le poudrez auparavant de Sel & Poivre, & le frottez de Beurre, pour sauce ce sera un Beurre roux, avec un peu de Verjus ou jus d'Orange.

Ce Poisson se sert en salade avec une

ramolade, il faut alors ou le couper par tranches, ou le mettre en filets.

*Tortuës en fricassée.*

Il faut leur couper la tête, les pieds & la queuë, & les faire cuire à l'eau avec Sel, Poivre & Clous de Girofle, étant cuites vous les coupez par morceaux, puis vous les fricassez comme les Poulets, voyez l'article page 340. & les servez garnies de ce que vous vous voudrez.

*Vives.*

Les Vives s'apprêtent comme les Soles, voyez l'article, page 393. afin de ne point user ici de redites inutiles.





## CHAPITRE VII.

### *De la maniere d'apprêter les herbes, legumes & œufs de plusieurs façons.*

#### *Artichaux.*

CEt article-cy ne nous arrêtera pas, car on sçait communément la maniere d'apprêter les Artichaux à la sauce blanche, il faut pour la lier pétrir le Beurre dont on se sert avec de la farine.

On les mange frits, & pour cela on les coupe par tranches, on leur ôte le foin, on les fait boüillir dans l'eau, ensuite on les fait mariner, on les farine, ou bien on les trempe dans une pâte claire delayée avec des œufs, puis on les fait frire au Beurre.

D'autres les font cuire à l'eau boüillante, étant cuits ils les passent au Beurre dans la casserole, puis ils y mêlent de la Crême, avec un paquet de Ciboules & Persil, un jaune d'œuf pour liaison, & bons assaisonnemens, aprés quoi ils les servent: ce sont des *Articbaux à la Crême* qu'on sert pour Hors-d'œuvres d'Entremets.

### Asperges à la Crême.

Voyez Artichaux ainsi déguisez, dans l'Article precedent.

### Asperges en petits Pois.

Elles s'accommodent comme les petits Pois, aprés les avoir rompuës par petits morceaux : voyez cy-aprés l'Article des petits Pois.

Vous pouvez, si vous voulez, les servir au jus, & pour cela rompez-les par morceaux, passez-les à la casserole avec Lard fondu, Persil & Ciboules hachées menu, Sel & Poivre.

Etant passées mettez-les mitonner dans un petit pot avec un peu de Boüillon gras, étant cuites à propos vous les dressez, vous les dégraissez & les servez avec un jus de Mouton & de Citron, pour Hors-d'œuvres d'Entre-mets en gras.

On sert les Asperges au Beurre blanc, on en sçait communément la maniere, c'est aussi une place dans l'Entre-mets pour Hors-d'œuvres.

### Bete-raves.

On les mange frites aprés les avoir

fait cuire au four & les avoir trempées dans une pâte à Bignets, puis faites-les frire au Beurre, & les servez pour Entremets en maigre, on en peut garnir d'autres plats de Poisson.

On mange les Bete-raves en salade, on les sert fricassées avec Beurre, Persil, Oignons & assaisonnemens ordinaires, tout le monde sçait ces sortes d'aprêts.

## *Cardons.*

On prend des Cardons, on les épluche bien, puis on les coupe par morceaux, & on les fait blanchir à l'eau & un morceau de pain.

Cela fait, égoutez vos Cardons & les passez à la casserole avec un jus de Bœuf, moëlle de Bœuf hachée, paquet de fines herbes, Sel & Poivre.

Laissez mitonner le tout ensemble, étant cuits à propos & bien dégraissez, dressez-les, & les servez pour Entre-mets en gras, avec jus de Citron ou filet de Verjus.

## *Cardons à Dame Claude.*

On aprête des Cardons comme on l'a dit; on les fait cuire avec Boüillon gras, & jus de Bœuf, Sel, Poivre & bou-

quet

quet de fines herbes, étant cuits vous les servez chaudement pour Entre-mets ; on les sert à la sausse blanche avec bon Beurre frais, Sel, Poivre & un filet de Vinaigre.

### *Champignons en Ragoût.*

Vous coupez vos Champignons en dez, vous les passez au Beurre ou au Lard dans une casserole, puis vous y mettrez du Sel, Poivre & Persil menu ; on laisse mitonner ce ragoût, étant assez tari on y met de la Crême fraîche, puis on les sert pour Entrée.

Au lieu de Crême on y fait une liaison avec farine frite, ou jaune d'œuf délayé.

### *Champignons frits.*

Il faut d'abord les faire amortir dans un pot avec du Beurre, ou dans la casserole même avec un peu de Boüillon gras ou de Poisson, ou Purée claire selon le temps ; étant amortis on les poudre de Sel & Poivre blanc, on les farine, & on les frit dans du Beurre ou dans du Sain-doux, puis servez-les pour Entremets.

Ils vous servent ainsi déguisez pour garnitures à bien des sortes d'Entrées

differentes, & l'on peut dire que les Champignons sont d'un si grand secours en Cuisine, qu'on ne peut en avoir une trop bonne provision pour l'année, on les employe dans la plûpart des ragoûts, l'on en met dans les Potages.

## *Champignons farcis.*

Pour cela ayez des Champignons entiers, épluchez-les bien, ôtez-en les queuës, ensuite farcissez-les d'une farce faite avec chair de Poisson, comme nous l'avons dit en plusieurs endroits, ou bien avec de la chair de Veau, moëlle de Bœuf, Lard & bons assaisonnemens, étant farcis mettez-les dans une tourtiere & les faites cuire au four; étant cuits vous les dressez dans un plat & les servez avec un jus de Champignons dessous, si c'est en maigre, ou un bon jus de Bœuf bien assaisonné; si c'est en gras, le tout pour Entrée.

## *Choux farci.*

On prend un Choux pommé, on le fait blanchir, cela fait on l'ouvre adroitement, on en étend les feüilles qui doivent toutes se tenir, étant ouvert on y met dans le milieu une farce composée de

chair de Volaille & bien aſsaiſonnée, ou de Poiſson ſelon le temps avec aiſaiſonnement de bon goût ; on a aſsez parlé de ces ſortes de hachis, on peut y avoir recours.

Le Choux étant farci on le referme, on le fiſselle & on le met dans une caſserole, avec tranches de Bœuf rouſsies, avec une peu de farine, ſon jus & un peu de Boüillon gras, ou de Poiſson ou Purée claire, ſelon que vôtre farce ſera compoſée.

Laiſsez cuire le tout enſemble avec Sel, Poivre, & Clous de Girofle ; vôtre Choux étant cuit, dreſsez-le dans un plat ſans ſauce, & le ſervez pour Entrée avec un ragoût de Champignons, nourri d'un bon jus de Bœuf ou ſans jus, vous le garnirez ou de Champignons frits ou de Perſil, ou croutons ainſi accommodez.

### *Choux fleurs.*

Prenez des Choux fleurs, épluchez-les à l'ordinaire, & les mettez cuire dans un pot avec eau, Sel, Poivre & un morceau de Beurre, étant cuits tirez-les, laiſsez-les égoutter, & puis vous les dreſserez dans un plat, & une ſauce deſsous faite avec Beurre, pétri avec un peu de farine

pour lier la ſauce, Sel, Poivre, & un filet de Vinaigre, & les ſervirez pour Entre-met.

Il y en a qui paſsent les Choux fleurs à la poële avec Lard fondu, Sel, Poivre, & fines herbes en paquet, puis qui les laiſsent ainſi mitonner, & les ſervent avec un jus de Mouton & un filet de Vinaigre.

### *Concombres fricaſſez.*

Pelez-les & les coupez par roüelles, paſsez-les au blanc à la caſserole avec Beurre frais, enſuite joignez-y un Oignon coupé par roüelles, Sel & Poivre, laiſsez bien mitonner le tout, aprés quoy vous les ſervirez avec un jaune d'œuf délayé avec du Verjus, ou bien avec de la Crême.

On mange les Concombres en ſalade, la maniere en eſt tres-facile, nous n'en diſons rien ici, on en farcit, & voici comment.

### *Concombres farcis.*

Aprés avoir accommodé les Concombres, les avoir vuidé de leurs ſemences & de leur pulpe, on les remplit d'une ſauce faite avec chair de Carpe & d'Anguille, Champignons, Sel, Poivre &

fines herbes, le tout doit être bien haché, cela fait, farcissez-en vos Concombres.

Etant farcis mettez-les dans une casserole avec Boüillon de Poisson ou Purée aux Pois verds , bons assaisonnemens, laissez cuire le tout doucement, étant cuits vous les dresserez dans un plat, vous les couperez en long & les servirez avec un Coulis de Champignons dessous.

Au lieu de farce de Poisson, vous en pouvez faire un de Veau ou chair de Volaille bien assaisonnée, & faites cuire vos Concombres avec Boüillon gras, étant cuits les servir avec un jus de Bœuf dessous, le tout pour plat d'Entrée.

Ou bien & pour le mieux, lors que vos Concombres sont farcis, faites-les cuire avec un bon Coulis, soit gras, soit maigre, il n'importe, & liez la sausse avec farine frite, ou bien avec un jaune d'œuf & du Verjus.

### *Epinards.*

Prenez des feüilles d'Epinards les plus tendres & les plus vertes, faites les blanchir aprés en avoir ôté les queuës & les avoir bien lavées, ensuite laissez-les égoûter & les hachez bien aprés.

Cela fait, mettez un bon morceau

de Beurre frais dans une casserole, laissez-le fondre, étant fondu mettez-y vos Epinards, Sel & Poivre, que tout mitonne bien ensemble ; étant prêts à servir rapez-y de la muscade, ou bien mettez-y de la Crême fraîche de Lait, & servez pour Entrée avec croutons frits autour du plat, ou Champignons farcis d'Epinards ou frits.

*Féves à la Crême.*

Ayez des Féves, ôtez-en la peau, passez-les à la casserole avec bon Beurre, laissez-les-y long-temps rissoler, ensuite mettez-y un peu d'eau où vous aurez fait fondre du Sel, & tremper un brin de Sariette, qu'il y ait suffisamment de cette eau pour les achever de cuire, étant taries mettez-y de la Crême fraîche de Lait, donnez-y deux tours de poële & les servez.

*Morilles en Ragoût.*

Prenez des Morilles, coupez-les en long, lavez-les bien, ensuite passez-les au roux à la casserole, & les aprêtez au reste comme les Champignons : voyez page 401.

Si vous voulez les manger à la Crême, vous observerez aussi la même methode, & les servirez de même pour Hors-d'œuvre d'Entre-mets.

Vous pouvez les servir frites, pour lors consultez l'Article des Champignons frits, on en fait des plats d'Entre-mets, ou bien on les employe pour garnitures d'Entrée.

*Mousserons en Ragoût.*

Prenez-les bien frais, ôtez-en le gravier, & les lavez bien avec de l'eau, ensuite mettez-les dans une casserole avec du Beurre frais, laissez-les-y un peu mitonner, assaisonnez-les de Sel, Poivre, un paquet de fines herbes, & un peu de Boüillon selon le temps; il faut qu'ils cuisent un peu dans cette sauce, étant cuits, vous lierez vôtre ragoût avec un jaune d'œuf & farine frite, ou chapeleure de pain, & les servirez pour Hors-d'œuvres d'Entre-mets.

*Mousserons à la Créme.*

Ils s'aprêtent de la même maniere que les Champignons, & au lieu de Beurre vous pouvez les passer au Lard.

*Pois verds en Casserole.*

Ayez de petits Pois bien tendres; passez-les au Beurre dans la casserole ou

avec du Lard ; il faut que cela boüille un peu, vous les assaisonnerez de Sel, paquet de Ciboules & Persil ; étant presque cuits vous y mettez de la Crême fraîche ou du Lait délayé avec des jaunes d'œufs, puis vous les servirez pour Hors-d'œuvres d'Entre-mets, on peut si on veut y ajoûter du sucre.

## *Haricots verds à la Crême.*

Faites-les comme les petits Pois, aprés les avoir fait cuire à l'eau & au Sel, & les servez pour Entre-mets sans sucre.

## *Oeufs à la Crême.*

Cassez des Oeufs à proportion de vôtre Crême, ôtez-en la moitié des jaunes, & les battez bien avec du sucre & un peu de Sel, faites cuire le tout dans un poëlon à petit feu clair, crainte que vos œufs ne brulent, étant cuits, servez-les pour Entre-mets aprés les avoir poudrez de sucre.

Si vous leur voulez donner couleur, vous prendrez la pêle du feu que vous ferez rougir, & si vous aimez l'odeur, mettez-y un peu d'eau de fleur d'Orange.

Au lieu de Crême vous prendrez du

Lait, que vous ferez d'abord chauffer avec sucre & un peu de Sel.

### *Oeufs mignons.*

Prenez de la mie de pain, faites-la tremper dans du Lait, & la passez dans une passoire; cela fait, mettez fondre de bon Beurre, étant fondu mêlez-y vôtre mie de pain passée, sucre, écorce de Citron confite hachée mince, & un peu de Sel, aprés cela prenez des Oeufs frais ce que vous en voudrez faire, cassez-les & les battez bien avec vôtre Beurre & autres ingrediens, ensuite quand vous les voudrez faire cuire, mettez-les dans un plat sur un rechaut aprés l'avoir frotté d'un peu de Beurre, laissez-les cuire, étant cuits faites-leur prendre couleur avec la pêle du feu, & les servez avec sucre en poudre pardessus.

### *Oeufs à la Portugaise.*

Vous prendrez un peu d'eau de fleur d'Orange dans une casserole ou un plat, faites-y fondre du sucre avec quelque jus de Citron & un peu de Sel; aprés cela mettez-y des jaunes d'œufs, délayez bien le tout ensemble, & laissez le cuire jus-

qu'à ce qu'ils quittent le plat, qui est la marque que ces œufs donnent de leur cuisson.

On les sert froids si l'on veut, accommodez en pyramide avec de l'écorce de Citron confite parmi, ou tout chauds, aprés leur avoir fait prendre couleur avec la pêle du feu.

### *Oeufs à la Florentine.*

Prenez des jaunes d'Oeufs, mettez-les durcir l'un aprés l'autre dans un Syrop fait avec de l'eau & du sucre ; étant ainsi durcis, rangez-les dans un plat, ensuite prenez environ un verre de Vin d'Espagne ou du Vin ordinaire avec du sucre, ajoûtez-y du Massepain pilé, de l'écorce de Citron confite hachée menu, mêlez bien le tout ensemble, donnez lui un Boüillon ou deux sur le feu, ensuite versez-le sur vos Oeufs & les servez.

### *Oeufs à l'eau de fleurs d'Orange.*

Vous prendrez des jaunes d'Oeufs ce que vous voudrez, vous les délayerez dans de l'eau de fleurs d'Orange avec du Massepain pilé & de l'écorce de Citron hachée menu ; il faut bien broüiller vos

Oeufs, étant bien broüillez vous frottez un plat de bon Beurre, vous y mettez vos Oeufs, vous les laissez cuire doucement, étant bien cuits glacez-les avec du sucre & de la fleur d'Orange, & servez-les avec un jus de Citron.

### *Oeufs pochez à la sauce d'Anchois.*

Pochez des Oeufs à l'eau, étant pochez ayez des Anchois, faites en fondre dans un plat avec de bon Beurre frais, passez-les ensuite à l'étamine avec de la farine frite, du jus de Citron & un peu de Sel, ensuite dressez vos Oeufs, mettez cette sauce pardessus & les servez.

### *Oeufs à la Romaine.*

Prenez des jaunes d'Oeufs cruds avec un peu de fleur d'Orange & un peu de Sel, mettez un peu de Beurre affiné au fond d'une tourtiere, versez-y la moitié de vos Oeufs, faites les cuire à petit feu dessous, étant presque cuits vous y mettrez comme sur une abaisse du Massepain & de l'écorce de Citron confite bien hachez ensemble, puis laissez moitié de vos Oeufs que vous épancherez pardessus, fermez vôtre tourtiere, mettez feu dessus & des-

ſous, mais plus deſsous que deſsus, afin que vos Oeufs cuiſent à propos; étant preſque cuits levez le couvercle de vôtre tourtiere &, y épanchez encore du Maſſepain comme deſsus, remettez-les ſur le feu comme auparavant, & quand ils ſeront cuits vous les dreſserez ſur un plat comme une tourte, & les ſervirez chaudement pour Entre-mets.

### *Oeufs en rocher.*

Faites un ſyrop de ſucre & de Vin blanc, mettez-y des jaunes d'Oeufs autant que vous ſouhaiterez en accommoder ainſi, & laiſsez-les cuire juſqu'à ce qu'ils quittent le poëlon.

Etant cuits, mettez-y un peu d'eau de fleurs d'Orange, un jus de Citron, paſſez-les à l'étamine ſur un plat & les ſervez en rocher avec des morceaux d'écorce de Citron confite.

### *Oeufs filez.*

Faites un ſyrop de ſucre tout pur avec de l'eau, vôtre ſyrop étant à moitié fait, mettez-y des jaunes d'œufs ce que vous voudrez, remuez-les bien, & les paſſez à la ſeringue, afin que les filets ſe

fassent, étant filez, faites-les secher devant le feu, tirez-les & les servez.

### *Aumelette farcie en maigre.*

Ayez des laittes de Carpes, coupez-les par morceaux & les passez en ragoût dans une casserole avec Beurre, Champignons, Sel, Poivre blanc & fines herbes en paquet, vôtre ragoût étant fait, mettez-le dans une douzaine d'Oeufs que vous aurez cassez, battez-bien le tout ensemble, assaisonnez-la de Sel, ensuite faites-la cuire à la poële avec un bon morceau de Beurre frais que vous laisserez presque roussir; il faut que vôtre Aumelette rissole bien dans vôtre Beurre, étant de belle couleur dressez-la dans un plat, & la servez pour Hors-d'œuvres d'Entremets.

On fait de pareilles Aumelettes avec blanc de Chapon, ou rognons de Veau hachez menu à demi cuits & bien assaisonnez; on y ajoûte, si l'on veut, de l'écorce de Citron confite hachée.

On fait des Aumelettes aux Champignons cuits en ragoût avec des foyes de Lapins ou de Levrots tout sanglans, qu'on hache menu avec fines herbes; on

en sert avec des Ris-de-Veau & foyes gras en ragoût, ou farce de Poisson en maigre.

*Aumelette d'Asperges.*

Coupez des Asperges en petits Pois, passez-les au roux dans une casserole avec Sel, Poivre, du Persil & Ciboules hachées, étant cuites mettez-y un peu de Crême, ensuite versez-les dans des Oeufs que vous aurez passez, battez bien le tout & le faites cuire à la poële avec bon Beurre.

*Aumelette aux Pistaches.*

Ayez un quarteron de Pistaches, pilez-les bien dans un mortier avec autant d'écorce de Citron confite; cela fait, mettez le tout avec vos Oeufs assaisonnez d'un peu de Sel, & les faites cuire à l'ordinaire.

*Aumelette à l'eau de fleur d'Orange.*

On peu mêler dans les Oeufs de l'eau de fleurs d'Orange & du sucre avec un peu de Crême, bien battre le tout assaisonné d'un peu de Sel, le faire cuire

à la poële avec Beurre affiné, & le servir.

Il y a encore une infinité de manieres de preparer des Oeufs, qu'on n'a pas jugé à propos de mettre ici, parce que la pratique en est si aisée & si commune, qu'il n'y a personne qui ne la sache.





## CHAPITRE VIII.

### *De plusieurs autres sortes de Mets tant en gras qu'en maigre, de ce que c'est que jus & Coulis, & comment les faire.*

#### *Andoüilles de Veau.*

PRenez de la fraise de Veau, & la découpez avec la panne du Lard & de la chair de Porc, faites mitonner le tout dans un pot avec Sel & Poivre, & un peu d'Echalotte hachée, étant cuit & refroidi mêlez-y un peu de Crême & quelques jaunes d'œufs, ensuite entonnez-les dans des boyaux de Porc que vous attacherez avec du fil de la longueur que vous voudrez vos Andoüilles, puis vous les ferez cuire à la braise dans une marmite avec un peu de panne de Cochon ou barde de Lard, Sel, Poivre, Clous de Girofle & Muscade, il faut que cela cuise à petit feu & long-temps.

Vos Andoüilles étant cuites, vous les laissez refroidir dans leur Boüillon, & lors que vous voudrez les servir, vous les

mettrez rôtir sur le gril, une feüille de papier dessoûs & les servez pour Entrée.

### *Andoüilles de Cochon.*

On prend de gros boyaux de Cochon qu'on met tremper pendant deux jours, cela fait, on les met blanchir à l'eau avec du Sel & de l'Oignon coupé par tranches; il faut fendre ces boyaux en maniere de lanieres, & de la longueur qu'on veut faire les Andoüilles.

Ensuite ayez du ventre de Cochon, ôtez-en le gras & le découpez en lardons grands comme les Andoüilles, aprés cela vous prendrez les chemises que vous ferez tremper dans du Vin blanc pour en ôter le mauvais goût; étant ainsi preparées, mettez dedans la composition de vos Andoüilles, liez bien le tout par un bout, cela fait, mettez-les cuire comme dans l'Article precedent.

### *Boudin blanc.*

Ayez des boyaux de Mouton, échaudez-les & les ratissez bien nets, ensuite prenez de la panne de Porc & la coupez bien menuë, & du blanc de Chapon, hachez bien le tout avec un peu d'Oi-

gnon, Persil, Sel, Poivre, fines herbes & du Lait ce que vous jugerez à propos ; aprés cela vous prendrez ce hachis, vous l'entonnerez dans vos boyaux & lierez vos Boudins par les deux bouts de la longueur que vous les voudrez, puis vous les ferez rôtir sur le gril & les servirez pour Entrée.

### *Boudin noir.*

Le Boudin noir se fait avec sang de Cochon, un peut de Lait, panne de Porc hachée menu en suffisante quantité, Sel, Poivre, un peu d'Anis & autres fines herbes, le tout bien mêlé ensemble, puis on le met dans des boyaux de Porc bien lavez & bien échaudez, ensuite on le met sur le gril & on le sert comme le precedent.

On fait encore d'autres Boudins avec des foyes gras, ou de la chair de Porc ou de roüelles de Veau, le tout aprêté comme le Boudin blanc.

### *Saucisses.*

C'est la même chose que le Boudin blanc, excepté qu'on ne prend pas de si gros boyaux, vous les faites cuire de même.

vous les servez aussi pour Entre-mets.

On fait aussi des Saucisses avec de la chair de Perdrix rôties qu'on hache bien menu, avec de la panne de Porc & assaisonnement comme le Boudin; les Boudins blancs & les Saucisses valent mieux passez à la poële que rôtis sur le gril.

### *Andoüillettes de Veau.*

Prenez de la roüelle de Veau, hachez-la avec bon Lard, jaunes d'œufs cruds, Sel, Poivre & fines herbes, formez vos Andoüillettes de ce hachis, passez-les à la casserole, & les servez pour Entrée avec jus de Champignons.

Ces Andoüillettes sont d'un grand secours pour des garnitures, tant pour des Potages que pour une infinité d'autres ragoûts.

On fait des Andoüillettes de Poisson, comme avec de la chair d'Anguille & de Carpes, & assaisonnées comme on l'a dit dans l'Article du Hachis de Carpes; on les fait cuire de même aprés les avoir formées, & on les sert ou pour Entrée avec un ragoût de Champignons, ou pour garniture en maigre.

### *Gelée.*

Prenez un Coq, ôtez-en la peau, un

jarret & quatre pieds de Veau cassez, faites les blanchir & les empotez dans une marmite neuve avec de l'eau, laissez-les cuire sans Sel, étant cuits vous tirez vôtre Boüillon, vous le dégraissez, vous le mettez dans une casserole avec du Sucre, de la Canelle & de l'écorce de Citron, vous laissez un peu boüillir le tout, vous y ajoûtez le jus de six Citrons & six blancs d'œufs battus, & passez deux fois aprés cela toute cette composition à l'étamine étant plus qu'à moitié refroidie, afin que la graisse s'attache au tamis.

Etant passez, vous mettez vôtre Gelée dans un plat, vous la laissez refroidir, & la servez pour Entre-mets : vous pouvez, si vous voulez, y mettre un peu de Vin blanc, & pour la bien faire prendre, il faut la porter à la cave en Eté, car le froid y contribuë entiérement.

### *Blanc-manger.*

On prend de la Gelée toute faite, on y ajoûte du Sucre, de la Canelle & de l'écorce de Citron, on fait boüillir le tout un peu de temps dans une casserole ou terrine, ensuite on y met des Amandes pelées avec un peu de Lait : on passe le Blanc-manger lors qu'il est mediocrement chaud,

Il faut le passer à trois reprises pour bien faire dans une étamine qui soit propre, il faut aprés cela le dresser dans un plat, le laisser refroidir, & le servir froid pour Entre-mets.

*Fricandeaux farcis.*

Pour les faire prenez de la cuisse de Veau, découpez-la par petites tranches, & les battez bien avec le manche d'un couteau, puis piquez-les de moyen Lard, ensuite vous les étendrez sur une table le Lard en dessous, vous les couvrirez à l'épaisseur d'un écu d'une farce faite avec un morceau de Veau, moëlle de Bœuf, un peu de Lard, Sel, Poivre, fines herbes & un œuf sur cette farce.

Quand cela est fait on les roule, on les fait cuire dans une casserole ou terrine sur de la braise avec un peu de Lard au fond, on leur laisse prendre belle couleur des deux côtez aprés les avoir retournez.

Aprés cela tirez vos Fricandeaux, ôtez-en la graisse, remettez-les dans la casserole avec un jus de Bœuf, laissez-les y un peu mitonner, & liez la sauce avec farine frite, étant cuite, dressez-les & les servez pour Entrée avec un ragoût de Champignons dessous.

Sans ragoût on s'en sert pour garnir de grandes Entrées : & si vous voulez ne les pas farcir, vous n'aurez qu'à les piquer seulement de bon Lard, les faire cuire, comme on l'a dit, & en garnir les autres ragoûts que vous voudrez cuits de cette maniere, on ne les employe que pour garnitures.

## *Jus de Champignons.*

Prenez des Champignons, nettoyez-les bien, passez-les à la casserole avec Lard ou Beurre, selon les jours gras ou maigres que vous en aurez besoin, laissez-les bien roussir avec de la farine.

Cela fait, mettez-y de bon Boüillon gras ou maigre, laissez-lui prendre un Boüillon, & le tirez dans un pot pour vous en servir.

## *Jus de Bœuf.*

Vous prenez un morceau de Bœuf qui n'ait point de graisse, vous le coupez par tranches, & le mettez dans une terrine ou petit pot, que vous mettez sur un peu de feu, aprés l'avoir bien bouché d'un couvercle empâté, laissez süer ainsi vôtre viande pendant deux heures de temps, puis vous en tirerez le jus qui en sera

sorti, pous vous en servir dans les ragoûts ou autres choses qu'on a marqué.

On peut faire la même chose pour tirer le jus de Mouton & de Veau, ou bien les faire rôtir à moitié à la Broche, & les presser dans une presse.

## *Jus de Chapon.*

Ayez un bon Chapon paillier, faites-le rôtir, étant rôti pressez-le, & le jus en sortira; ces jus sont fort utiles en Cuisine pour nourrir la plûpart des ragoûts & des Potages qu'on sert.

## *Coulis.*

Les Coulis en Cuisine servent pour lier les sauces & les Potages, & leur donner un relief extraordinaire.

## *Coulis de Veau.*

On prend de la cuisse de Veau dont on tire le jus comme on l'a dit; ensuite on met dans ce jus des croutes de pain seches & un peu de bon Boüillon, & quand vos croutes sont imbibées vous passez le tout par l'étamine, & vous vous en servez dans l'occasion; on fait ainsi le Coulis de Bœuf.

### *Coulis de Poularde.*

Faites rôtir une Poularde, étant rôtie mettez-la dans un mortier, pilez-la bien, prenez ensuite des croutes de pain, passez-les au roux dans une casserole avec du Lard & quelques fines herbes, cela fait, moüillez le tout d'un peu de Boüillon, passez-le à l'étamine ou linge bien blanc, & vous en servez.

On pratique la même chose lors qu'on veut faire des Coulis de Chapon, Perdrix, Becasses, Pigeons & Canards.

### *Coulis de Champignons.*

On en tire le jus comme on a dit, on y laisse tremper des croutons de pain, étant bien trempez on passe le tout à l'étamine & l'on s'en sert.

### *Coulis de Lentilles.*

Prenez des croutons, quelques racines, comme par exemple, de celles de Persil, Panez, Oignons, ou autres qui se mangent, passez-les au Lard ou Beurre roux, selon les jours gras ou maigres; jettez-y des croutes de pain, & laissez bien roussir le tout.

Cela

Cela fait, mêlez-y des Lentilles cuites & un peu de Boüillon, Sel & Poivre, quand le tout est bien imbibé, passez le à l'étamine, & vous en servez pour des Potages tant en gras qu'en maigre, cela leur donne un bon goût & les lie parfaitement bien; vous pouvez faire le Coulis de petits Pois, ou des Pois durs de la même maniere; il ne faut prendre de ces derniers que le Boüillon clair.

### *Coulis d'Ecrevisses.*

Ce Coulis donne un grand relief à un Potage maigre : voici comment il se fait.

Apré avoir fait cuire vos Ecrevisses, vous en prenez les jambes & les cuisses, vous les pilez bien dans un mortier, vous y ajoûtez un peu de Boüillon de Poisson ou Purée claire, ou autre bon Boüillon maigre avec une croute de pain, quand le tout est bien imbibé vous le passez à l'étamine.





# LA PATISSERIE EN SA PERFECTION.

## TROISIÉME PARTIE.



## CHAPITRE PREMIER.

*De la maniere de faire toutes sortes de Pâtes, brunes, dorées & glacées, propres à la Patisserie.*



Prés avoir traité dans ce Livre de tout ce qui regarde les Confitures & la Cuisine, on a cru devoir y ajoûter la maniere de faire toutes sortes de Patisserie, comme étant d'un tres-grand secours pour les Entrées & les Entre-mets de table, elle n'en fait pas le moindre ornement, & le plaisir qu'on trouve lors qu'on la mange fait assez juger combien elle est necessaire pour réveiller

l'apetit par la varieté & les divers assaisonnemens qui la composent.

*La maniere de faire la Pâte bise.*

Vous prendrez un boisseau de farine de Seigle, de laquelle vous ôterez le gros son, puis vous la pétrirez avec de l'eau chaude en sorte qu'elle soit ferme. Cette Pâte est bonne à faire des Pâtez de Jambon & de grosse Venaison, que l'on transporte loin, dont la croute doit être forte de deux poulces d'épaisseur. Vous mettrez seulement une demi-livre de Beurre dans cette Pâte.

Souvenez-vous que tous ces Pâtez de garde doivent être bien cuits & bien bouchez.

*Maniere de faire de la Pâte blanche pour les gros Pâtez.*

Vous nettoyerez une Table bien nette, sur laquelle vous mettrez un demi-boisseau de fleur de farine, puis vous ferez une fosse au milieu, dans laquelle mettrez deux livres de Beurre frais : s'il est dur, vous le manierez pour le faire amollir : cela étant, mettez-le dans le trou que vous aurez fait à vôtre farine, puis ajoûtez-y trois onces de Sel écrasé bien menu, & un demi

séptier d'eau ou environ, puis remuez vôtre Pâte avec les mains, & en remuant vous l'arroserez de fois à autre avec un peu d'eau tiede. Quand la Pâte sera bien liée, vous l'étendrez avec le rouleau de bois, & jetterez un peu de farine dessus & dessous la Pâte, afin qu'elle ne tienne point à la Table. Vous remarquerez qu'en Hyver il faut faire la Pâte plus grasse, afin qu'elle soit plus maniable; & en Eté mettre moins de Beurre, à cause que la chaleur rend la Pâte molle, il faut remarquer que quand il fait froid il faut couvrir vôtre Pâte, afin de la pétrir plus facilement.

*Autre maniere de faire de la Pâte blanche fine, pour faire des Pâtez d'Entrées, & autres sortes de Patisseries à manger chaudes.*

Pour faire cette sorte de Pâte blanche, vous mettrez trois livres de Beurre, & la pétrirez de même que la precedente, elle est bonne à faire des Pâtez d'Entrées de Veau, de Pigeonneaux, Beatilles, & autres à manger chauds. Si vous employez cette Pâte à faire quelqu'autre Piece de four, vous abbaisserez vôtre Pâte d'épaisseur à proportion de la grandeur des Pieces que vous ferez.

### *Pour faire de la Pâte feüilletée.*

Il ne faut qu'un demi quart de farine de Froment, la mettre sur une Table, y faire une fosse comme ci-devant, & y verser environ plein un verre d'eau & demi-once de Sel écrasé menu, maniez le tout ensemble, & l'arrosez quand il sera necessaire : lors que cette pâte sera bien liée, en sorte qu'elle soit un peu mollette, vous en ferez une masse : cela étant, vous la laisserez reposer une demi heure, afin qu'elle se ressuye, puis vous l'étendrez avec un rouleau à l'épaisseur d'un poulce, en la poudrant de farine.

Etant ainsi abbaissée, vous prendrez une livre de Beurre frais le plus ferme que vous trouverez, puis vous l'étendrez de la largeur de vôtre pâte, & l'applatirez dessus, vous ployerez vôtre pâte en double, de maniere que le Beurre soit enfermé dedans. Vous rétendrez la pâte encore bien mince avec le rouleau, & ferez la même chose cinq ou six fois, & la reduirez de l'épaisseur que vous jugerez à propos, en la poudrant de farine, afin qu'elle ne tienne pas. Elle est bonne à faire des Tourtes de Pigeonneaux & d'autre façon. Vous sçaurez qu'en y mettant moins de Beurre, c'est

faire la pâte demi feüilletée.

## *Pour de la pâte à l'huile, & comment il lui en faut ôter l'odeur.*

Comme nôtre dessein n'est pas d'écrire ici seulement pour les bouches delicates, mais pour ceux encore qui contens d'un mediocre assaisonnement, aiment à manger de la Patisserie outre le goût particulier en toutes choses, decide de la bonté qu'on trouve dans les Mets; on a donné la maniere de faire la pâte à l'huile.

Faites boüillir l'huile sur le feu, jusqu'à ce qu'elle ne fasse plus de bruit, alors elle aura perdu ce qu'elle a de desagreable. Quand vôtre huile sera ainsi apprêtée, prenez un litron de fleur de farine, & y mettez trois ou quatre jaunes d'œufs, une pincée de sel, de l'huile à discretion, & environ le quart d'un demi septier d'eau; mêlez bien le tout ensemble, & maniez si bien la pâte, qu'elle demeure un peu dure, dautant qu'elle n'a pas la même force que lors qu'il y a du beurre. Vous l'employerez suivant que vous en aurez affaire.

## *Pâte de Sucre.*

Vous prendrez un quarteron de sucre

reduit en poudre, que vous passerez par l'étamine pour être plus delié, puis vous le mettrez dans un mortier, ajoûtez-y un blanc d'œuf & une cuillerée de jus de Citron, & remuez le tout ensemble doucement, jusqu'à tant que le sucre commence à se lier; & s'il a de la peine à le faire, vous y ajoûterez un peu d'eau de fleur d'Orange; & lors que la liaison s'en fera, vous le battrez avec le pilon pour le reduire en pâte, afin qu'elle soit bien ferme, puis vous en ferez des abbaisses de Patisseries, selon que vous en aurez affaire.

L'on fait aussi de la pâte à demi sucre, en y mettant moitié sucre, & moitié fleur de farine, qu'il faut incorporer ensemble comme ci-dessus.

*Maniere de faire de l'Epice douce dont se servent les Patissiers.*

Il faut prendre deux onces de Gingembre & une once de Poivre battu en poudre mêlez ensemble; ajoûtez-y du Clou de Girofle battu, de la Muscade rapée menuë, & de la Canelle battuë, de chacun une once pour une livre de Poivre, plus ou moins. Vous conserverez toutes ces choses mêlées ensemble dans une boëtte.

L'on peut garder chaque sorte separément.

ment. Il y a plusieurs personnes qui ne se servent que du Poivre & du Sel, bien que l'Epice composée soit plus douce. Pour faire de l'Epice sallée, il faut mettre autant pesant de Sel en poudre qu'il y aura d'Epice, & la conserver dans un lieu qui soit sec.

### *Pour faire de la dorure dont les Patissiers se servent pour donner couleur à leurs Patisseries.*

Il faut battre des jaunes & des blancs d'Oeufs ensemble, comme si vous vouliez faire une Aumelette. Si vous souhaitez qu'elle soit forte, il ne faut qu'un blanc d'Oeuf dans trois jaunes. Si vous desirez que la dorure soit pâle, il ne faut que délayer les jaunes d'Oeufs avec de l'eau: mettez des jaunes & de l'eau selon la quantité que vous en aurez affaire.

En Carême que l'on ne se sert point d'Oeufs, prenez du Saffran ou de la fleur de Soucy, ou servez-vous d'Oeufs de Brochet.

### *Pour faire de la Crême dont les Patissiers se servent.*

Il faut prendre une chopine de Lait, la mettre dans un poëlon sur le feu : lors

qu'il sera un peu chaud, prenez deux Oeufs, mettez le jaune & le blanc avec un demi litron de fleur de farine, puis les délayez ensemble en maniere de boulie, & y ajoûtez encore deux Oeufs : le tout étant bien délayé, lors que le Lait que vous aurez mis sur le feu commencera à boüillir, versez peu à peu vôtre appareil dedans, & faites boüillir le tout ensemble à petit feu, en le remuant comme si c'étoit de la boulie. Il faut y mettre du Sel à discretion pendant qu'elle cuit, puis y ajoûter un quarteron de Beurre frais qui soit bon. Il faut qu'elle soit un quart d'heure sur le feu pour être cuite : étant ainsi, vous la garderez dans une écuelle. Les Patissiers s'en servent à beaucoup de Pieces de four.

*Autre maniere de Crême plus fine.*

Vous prendrez un quarteron d'Amandes douces pelées, puis vous les pilerez dans un mortier ; ajoûtez-y un bon quarteron de Sucre, & l'arrosez d'eau de fleur d'Orange. Lors que vos amandes seront apprêtées de la sorte, vous aurez une chopine de Lait, & les jaunes de quatre Oeufs frais que vous delayerez avec le Lait, puis les versetez dans la pâte d'Amandes, & les mêlerez ensemble : cela

étant, prenez trois ou quatre fois plein une cuillier à bouche de fleur de farine, & la délayez avec un peu de Lait : quand elle sera détrempée, versez le reste de vôtre chopine de Lait, & la faites boüillir : si elle devient trop épaisse en cuisant, versez-ÿ un peu de Lait quand elle sera à demi cuite, & le mettez dans vôtre appareil d'Amandes, puis les salez, & remuez bien le tout pendant qu'elle cuira : étant cuite & épaissie, versez la dans une écuelle, & la laissez reposer un jour, afin qu'elle soit prise en maniere de gelée, & qu'on la puisse couper avec un couteau, comme de la pâte ou de la gelée.

## *Maniere de faire de la Crême pour le Carême.*

Il faut avoir une chopine de Lait, puis le faire boüillir, & avoir un demi litron de fleur de farine, la délayer avec du Lait, puis la jetter dans le boüillon, en y ajoûtant un quarteron d'Amandes douces pelées & battuës dans le mortier avec du Lait, & la saller pendant qu'elle cuit: mettez-y aussi un quarteron de Beurre frais, remuez le tout incessamment pendant qu'elle cuira, & sur la fin ajoûtez-y un peu de Saffran détrempé avec du

Lait, pour lui rendre la couleur jaune : étant bien cuite, dressez-la dans une écuelle, & la laissez reposer jusqu'à tant que vous en ayez affaire.

*Maniere de faire de la glace de sucre.*

Mettez dans une écuelle un quarteron de Sucre en poudre avec un blanc d'Oeuf & un peu d'eau rose : battez le tout ensemble, jusques à ce que cela soit reduit en façon de Syrop bien épais, cela sert à glacer du Massepain, Pâtes, & autres Pieces de four ; mais il faut l'étendre promptement.





## CHAPITRE II.

### *Des Pâtez propres à manger froids, & à servir en Entre-mets.*

#### *Pâté de Cerf.*

LAissez mortifier le Cerf, & le lardez de gros Lard ; assaisonnez-le de Sel, Poivre, Muscade & Clous de Girofle, le tout bien pilé ; faites une pâte bise comme dessus, avec Sel, un peu de Beurre, faites-en une abbaisse assaisonnée comme dessus, force Lard pilé, Laurier, & bardes de Lard ; accommodez bien vôtre Pâté ; dorez-le avec jaune d'Oeufs, puis le faites cuire trois ou quatre heures, & vous souvenez de le percer, de peur qu'il ne s'en aille : sortant du four, bouchez-le, & le mettez en lieu sec sur quelque chose qui soit propre.

On peut si l'on veut & pour le mieux faire mariner la piece de Cerf qu'on veut mettre en pâte.

#### *Pâté de Chevreüil.*

Le Pâté de Chevreüil se fait de même

que celui de Cerf, mais il n'est pas besoin de le laisser tant cuire, ni l'assaisonner si fort.

### *Pâté de Sanglier.*

Lardez-le de gros Lard assaisonné de Sel, Poivre, Clous de Girofle, Muscade, Laurier, & le faites sur abbaisse de pâte bise, puis le faites cuire trois ou quatre heures; & ayez soin de le boucher étant cuit.

### *Pâté de Bœuf.*

Prenez une tranche de Simier, battez-la bien avec le dos d'un couteau, puis lardez-la de gros Lard, assaisonnez comme dessus, & le faites cuire de même; n'oubliez pas de le percer & le boucher étant cuit.

### *Pâté de Roüelle de Veau.*

Lardez les Roüelles de Veau de gros Lard, assaisonnez de Sel, Poivre, Muscade, un peu de Clous de Girofle pilez, Laurier, bon Beurre frais dont vous garnirez vôtre abbaisse, pointes d'Asperges, Champignons, & culs d'Artichaux; vô-

tre pâte sera blanche, ensuite faites cuire vôtre pâté pendant trois heures, donnez-lui du vent pour le faire cuire, & le bouchez étant cuit.

### *Pâté de Membre de Mouton.*

Lardez-le de gros Lard, assaisonnez comme dessus, cassez en les os, ôtez en le manche, & l'empâtez en même pâte que le Veau, & le faites cuire de même, hors que vous n'y mettez point de Champignons, ni autres garnitures; étant cuit, mettez-y une gousse d'Ail ou d'Echalotte par le soûpirail.

### *Pâté de Liévre, ou de Levrot.*

Selon mon sentiment, les Pâtez de Liévre ou Levrot sont meilleurs avec les os que desossez: lardez-les de moyen Lard, assaisonnez de Sel, Poivre, Muscade, Clous, Laurier, n'épargnez point le Lard pilé & bardé, mettez-les en pâte bise ou blanche: étant cuit, placez-les en lieu sec, & les bouchez.

### *Pâté de Liévre, ou de Levrot desossé.*

Otez les os, & laissez la chair la plus

entiere que vous pourrez ; lardez-le de gros Lard, assaisonnez de même que dessus, empâtez-le en même pâte, & le faites cuire de même.

### *Pâté de Lapins.*

Lardez-les de moyen Lard, assaisonnez comme dessus, & les empâtez de bonne pâte. Il n'est pas besoin de les faire cuire deux heures.

### *Pâté de Perdrix.*

Lardez les Perdrix de moyen Lard, assaisonnez-les de Sel, Poivre, Muscade, quelques Clous entiers, Laurier, Lard pilé, mettez-les en abaisse en forme quarrée ; ou autrement faites-y un soûpirail, & faites cuire vôtre Pâté deux ou trois heures selon le feu : tenez-le en lieu sec.

### *Pâté de Perdrix desossées.*

Fendez les Perdrix par le dos, ôtez l'os de l'estomach, le croupion, & laissez les cuisses entieres lardées de moyen Lard ; assaisonnez les comme dessus, empâtez les de même, & leur donnez la même cuisson.

*Pâté de Poulet-d'Inde.*

Cassez les os, abbatez l'estomach & le lardez de gros Lard, mettez-le en pâte bise ou blanche, assaisonnez-le de Sel, Poivre, Muscade, Clous entiers, Laurier, Lard pilé & par bardes: étant cuit, mettez une Echalotte par le soûpirail & le bouchez.

*Pâté de Poulet-d'Inde desossé.*

Ouvrez le Poulet d'Inde par le dos, tirez tous les os à la reserve du croupion, rassemblez la chair, & la lardez de moyen Lard; assaisonnez-le comme dessus, empâtez-le tout de même; étant cuit, mettez la petite Echalotte par le soûpirail & le bouchez.

*Pâté de Canards.*

Ecrasez les Canards, & leur faites trois ou quatre taillades sur l'estomach, lardez-les de moyen Lard, & les assaisonnez de Sel, Poivre, Muscade, Clous pilez, Canelle pilée, Laurier, Lard pilé, bardes de Lard, fines herbes, Persil & Ciboules, empâtez-les en pâte demie blanche, en pâte dressée, ou en abbaisse en forme quarrée; dorez-les comme les autres avec jaunes

d'Oeufs cruds, faites les cuire deux petites heures.

*Pâté d'Oye ou d'Oysons.*

Ce Pâté se fait tout de même que celui de Canards, hors qu'on le doit nourrir davantage, & le tenir plus ferme de Sel, & du reste, faites-le cuire davantage : mettez-y, étant cuit, une Echalotte ou une Rocambole.

*Pâté d'Outarde.*

Abbattez l'estomach de l'Outarde, cassez les os des cuisses, lardez-les de moyen Lard bien épais, assaisonnez-les de Sel, Poivre, Clous entiers, muscade rapée, Laurier, & n'épargnez point le Lard pilé & en bardes, dautant que l'Outarde est un gibier qui est fort sec. Vous le pourrez faire dresser en abbaisse avec bonne pâte, dorez-le, & le faites cuire trois ou quatre heures.

*Pâté de Jambon de Mayence.*

Coupez le manche du Jambon, faites-le bien tremper, faites qu'il soit bien net, ôtez la peau, & s'il est bien gros, coupez un peu de son Lard, ou d'autre, pour le

larder, assaisonnez-le de lardons: étant lardez, faites pâte bien dure avec eau chaude & un peu de Beurre fondu : dressez un Pâté de la largeur & hauteur qu'il le faut, & qu'il soit épais d'un poulce : mettez le Jambon dedans, assaisonnez-le de Poivre, Muscade, Clous, Canelle pilée, fines herbes hachées bien menuës, Laurier, & une livre & demie de Beurre frais ou moëlle de Bœuf hachée, & remplissez les vuides du dedans du Pâté de tranches de Bœuf, crainte qu'il ne s'abatte : couvrez-le de la même pâte, & le dorez de même : faites le cuire huit heures, mettez du papier autour & dessus, afin qu'il ne prenne pas trop de couleur : quelques-uns y mettent des tranches de Citron verd, & les autres non.

### *Pâté de hure de Sanglier.*

Faites bruler le poil de la hure, nettoyez-la bien, coupez les machoires & les autres os, ôtez le crin en incisant le haut de la hure sans le défigurer : ôtez aussi la cervelle & lardez la hure de gros Lard, & l'empâtez de même que le Jambon du même assaisonnement, & n'oubliez pas à y mettre du Sel & un peu de Poivre long pilé menu : faites cuire

vôtre Pâté de même que le precedent : étant à demy cuit, mettez y un demy septier de Vin clairet par le soûpirail. Quand ce Pâté sera deux heures plus que l'autre dans le Four, il n'en vaudra pas moins.

### *Pâté de Faisans.*

Etant bien nettoyez, lardez-les de gros Lard, assaisonnez de Sel, Poivre, Muscade, Clous, Laurier, fines herbes, Ciboules, Beurre frais & bardes de Lard, dressez-les sur une abbaisse en forme de Pâté, laissez-les plus entiers que vous pourrez : couvrez le Pâté de la même pâte, & le dorez : faites-le cuire deux heures.

### *Pâté de Corlis.*

Vuidez les Corlis, & les lardez de moyen Lard assaisonnez comme dessus, & y mettez une Echalotte étant cuit : il faut le faire cuire deux heures & demie.

### *Pâté de Sarcelles.*

Ce Pâté se fait comme celui de Canards, laissez-le cuire de même.

### *Pâté de Canards desossez.*

Fendez les Canards par le dos, & ôtes

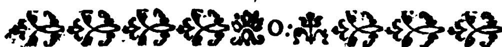
tous les os, à la reserve des cuisses : tailladez-les sur l'estomach, & les lardez de moyen lard : assaisonnez de même avec Sel, Poivre, Muscade, Clous, Laurier, bon Lard pilé & bardes : faites-le dresser ou en abbaisse en forme quarrée, dorez-le & le faites cuire deux heures.

### *Pâté de Sarcelles desoss.z.*

Le Pâté de Sarcelles se fait de même que celui de Canards, hors qu'il ne faut pas les faire tant cuire.

Les Pâtez de Ramiers se font de la même maniere que ceux de Canards.





## CHAPITRE III.

## Des Pâtez chauds & propres à servir en Entrées.

### Pâté de Cailles.

VUidez des Cailles, faites une pâte avec eau, farine, Beurre, quelques jaunes d'Oeufs & Sel: dressez une abbaisse de gaudiveau au fond, composé de roüelle de Veau, un peu de Lard, moüelle ou graisse de Bœuf, Champignons, Truffes, Sel, Poivre, Persil & fines herbes, & vous dresserez les Cailles sur vôtre gaudiveau: vous les garnirez de Champignons, Ris-de-Veau, Crêtes, Truffes, Lard pilé, un morceau de Beurre frais, & le couvrirez de la même pâte: dorez-le & le faites cuire une heure & demie; ôtez le paquet d'assaisonnement en servant, & mettez jus de Citron.

### Pâté de Pigeonneaux.

Ce Pâté de Pigeonneaux se fait comme celui de Cailles, hors qu'il ne faut pas

y mettre de gaudiveau ; mais garnissez-le de Ris-de-Veau, Champignons, Crêtes, moëlle de Bœuf, Lard pilé ou fondu, & le faites cuire de même : étant cuit, mettez jus de Veau & jus de Citron en servant.

## *Pâté de Poulets à la Crême.*

Quand vôtre Pâté sera dressé, mettez-y les Poulets, par morceaux, assaisonnez de Sel, Poivre, Champignons ou Morilles, Lard fondu ou pilé, un paquet d'assaisonnement, couvrez-le de même pâte ; étant cuit mettez-y la Crême, & le laissez un peu dans le Four : mettez en servant un jus de Champignons.

## *Pâté d'Alloüettes.*

Dressez un Pâté à l'ordinaire de pâte fine, ôtez les juziers des Alloüettes, habillez-les proprement, & les rangez au fond du Pâté sur un gaudiveau de même que celui pour Cailles, garnissez-le de Champignons, quelques foyes gras, Truffes, Lard pilé, Sel Poivre, un paquet, & le couvrez de même pâte, dorez-le & le faites cuire ; étant cuit, faites une liaison avec un peu de Lard fondu & un peu de farine, que vous ferez frire dans le Lard,

& vous y mêlerez un jus de Citron & de Mouton, ou jus de Veau.

### *Pâte de Liévre.*

Hachez la chair d'un Liévre avec la chair d'un membre de Mouton, & avec la troisiéme partie de Lard; assaisonnez-le de Sel, Poivre, Clous, Canelle pilée, fines herbes, Ciboules, & faites une abbaisse de pâte fine; accommodez dessus vôtre godiveau en forme d'un Liévre, & y rangez de moyens lardons, remettez de la même chair & des lardons d'étage en étage: cela fait, mettez des feüilles de Laurier & bardes de Lard, couvrez-le de la même pâte & le dorez; faites-le cuire trois ou quatre heures, étant cuit mettez jus de Citron & une Echalotte, ou son jus en servant.

### *Pâté de Chapon desossé.*

Ouvrez un Chapon par le dos, gardez la peau entiere, ôtez tous les os à la reserve du croupion & des cuisses, & le farcissez de farce que vous ferez avec sa chair, un morceau de Veau, moëlle ou graisse de Bœuf, & Lard assaisonné de Sel, Poivre, fines herbes, Ciboulettes, Clous,

Clous, Champignons, Truffes, Ris-de-Veau: étant farci, mettez-le dans une pâte dressée avec bardes de Lard au fond, & le couvrez de la même pâte fine, dorez-le, & le faites cuire deux heures: mettez jus de Citron en servant.

## *Pâté de Poitrine de Veau.*

Mettez la Poitrine de Veau par morceaux, piquez chaque morceau d'un moyen lardon; rangez-les tous sur une abbaisse, assaisonnez-les de Lard, Sel, Poivre, Cloux, fines herbes, Laurier, Champignons, culs d'Artichaux, & les couvrez de la même pâte fine: faites-le cuire deux heures, mettez-y une sauce blanche avec un jus de Citron & jaunes d'Oeufs, un peu auparavant que vous vouliez servir.

## *Pâté de Gaudiveau à la Françoise.*

Faites un bon Gaudiveau avec roüelle de Veau, moëlle & graisse de Bœuf, un peu de Lard, assaisonnez-le de Sel, Poivre, Cloux, fines herbes, Ciboules, & dressez vôtre Pâté en abbaisse fine, garnissez-le de Champignons, Ris-de-Veau, culs d'Artichaux, Morilles & Andoüil-

lettes, il faut une heure & demie pour le cuire, mettez-y aprés une sauce blanche avant que de servir.

## Pâté d'assiette.

Hachez un morceau de roüelle de Veau, avec graisse de Bœuf, faites qu'elle soit bien menuë & bien délicate: assaisonnez-le de Sel, Poivre, Muscade, fines herbes, Ciboules, dressez le Pâté de pâte que vous aurez faite avec farine, Beurre, Oeufs, & faites qu'elle soit bien dure: mettez vôtre gaudiveau dedans, & le garnissez de Ris-de-Veau, Morilles, Truffes, Champignons, Crêtes, moelle de Bœuf, Lard pilé, puis faites comme un petit dôme au milieu du Pâté du même gaudiveau, & le couvrez de la même pâte: faites qu'elle soit bien mince, dorez-le, & le faites cuire une heure: mettez jus de Citron & de Mouton en servant.

## Pâté à la Royale.

Ecorchez deux ou trois membres de Mouton, coupez-les par roüelles, dressez vôtre Pâté de pâte faite avec eau chaude & un peu de Beurre, farine, Sel & demy pied de hauteur: mettez vôtre chair

de Mouton dedans : vous y pouvez mettre des Perdrix & des Ramiers desossez avec le Mouton, & garnir de Lard pilé, Champignons, Truffes, Morilles, grosses Crêtes de Coq, assaisonnez de Sel, Poivre, Muscade, fines herbes, Clous pilez, & le couvrir de la même pâte, le dorer, mettre un papier autour avec une fisselle, & le faire cuire huit ou dix heures, parce qu'il faut que ce Pâté se mange à la cuillier : frotez le fond d'un plat d'une Echalotte, mettez-y un jus de Citron, & mettez tout dans vôtre Pâté quand il sera cuit.

*Pâté de roüelle de Veau.*

Coupez une roüelle de Veau en trois, lardez-la de moyen Lard, & la mettez en abbaisse de pâte fine sur un petit gaudiveau garni de Champignons, culs d'Artichaux, Morilles, Truffes, Lard pilé, assaisonné de Sel, Poivre, Clous, Laurier, Ciboules, fines herbes : couvrez vôtre Pâté de la même pâte, & le faites cuire deux heures & demie, étant cuit, mettez-y jus de Citron en servant.

*Pâté de Becasses.*

Dressez un Pâté de la hauteur de trois

poulces, mettez-y des Becasses dedans aprés les avoir bien battuës sur l'estomach, & les avoir lardées de moyen Lard : garnissez le Pâté de Champignons, Truffes, Lard pilé, Sel, Poivre, Ciboule ou Echalotte, un peu de Citron verd ou d'Orange, une feüille de Laurier, & le couvrez de la même pâte, dorez-le & le faites cuire deux heures : étant cuit, mettez-y jus de Citron ou d'Orange, ou Verjus de grain.

## *Pâté de Lapins.*

Lardez les Lapins, & les empâtez en abbaisse de pâte fine, assaisonnez-les de Sel, Poivre, Muscade, Clous, Lard pilé, Laurier, une Echalotte, & le dorez; faites-le cuire deux heures, & mettez jus d'Orange en servant.

## *Pâtez de Canards.*

Abbattez l'estomach des Canards, lardez-les de moyen Lard, & les mettez dans un Pâté dressé; garnissez-les de Champignons, Truffes, foyes gras & bons assaisonnemens, sçavoir; un morceau de Citron verd, Sel, Poivre, Clous, Lard pilé & Laurier, faites-le cuire deux heures;

mettez-y un jus d'Echalotte, ou d'Ail & d'Orange en servant.

## *Pâté à l'Allemande.*

Mettez un Agneau en quartiers, lardez-le de moyen Lard, & le mettez dans un Pâté dressé de pâte à demie fine, assaisonnez-le de Sel, Poivre, Clous, Laurier, Lard pilé, fines herbes, Ciboules, couvrez-la de la même Pâte, faites-le cuire trois heures, pendant qu'il cuira passez des Huîtres à la casserole, avec Lard fondu, farine frite, Capres, Olives desossées, jus de Citron, de Champignons & de Mouton, le tout bien assaisonné & cuit à propos, & le mettez dans le Pâté un quart-d'heure avant que de servir.

## *Pâté de Poulardes desossées.*

Otez l'estomach des Poulardes & les troussez, faites-les blanchir dans l'eau, lardez-les de moyen Lard, assaisonnez-les de Sel, Poivre, Muscade, faites le Pâté dressé en forme d'ovale, garnissez-le de Champignons, culs d'Artichaux, foyes gras, fines herbes, Lard fondu ou pilé, & le couvrez de la même pâte; faites-le cuire trois heures: mettez Echalotte & jus de Citron en servant.

## Pâté fin.

Faites un gaudiveau avec roüelle de Veau, graisse de Bœuf & lard fondu, assaisonnez-le de Sel, Poivre, fines herbes, Ciboules ; faites-le Pâté en abbaisse avec pâté feüilletée en forme quarrée ; garnissez-le de culs d'Artichaux, Champignons, Crêtes, Ris-de-Veau & Truffes, couvrez-le de la même pâte, dorez-le & le faites cuire une heure ; étant cuit mettez-y une sauce blanche & jus de Citron, ou Verjus de grain en servant.





## CHAPITRE IV.

## De la maniere de faire des Tourtes de viandes pour servir pour Entrée.

### *Tourte de Pigeonneaux.*

METtez blanchir les Pigeonneaux dans l'eau chaude, faites une pâte avec Beurre, Sel & eau, & la laissez reposer une heure : aprés maniez la avec un morceau de Beurre afin qu'elle soit bien fine ; faites-en une abbaisse dans la tourtiere, rangez-y vos pigeonneaux l'estomach en haut ; garnissez-les de Ris de-Veau, Champignons, Truffes, Beatilles : assaisonnez vôtre Tourte de Poivre, Clous, un paquet que vous ôterez en servant ; mettez Lard pilé ou fondu, moëlle de Bœuf par morceaux, jus de Citron, ou Verjus de grain en servant.

### *Tourte de Poulets.*

Pour faire cette Tourte, mettez les Pou-

lets par quartiers ou plus petits morceaux, ou les brisez & les empâtez de même pâte que dessus ; assaisonnez vôtre Tourte de même que la precedente & la couvrez de la même pâte, & mettez-y jus de Citron en servant.

### *Tourte de Cailles.*

Faites bien nettoyer les Cailles, troussez-les, & les empâtez en pâte brisée, assaisonnez-les de Sel, Poivre, un paquet ; garnissez la Tourte de Ris-de-Veau, Champignons, Truffes par morceaux, Lard pilé ou fondu, moëlle de Bœuf ; puis la couvrez, faites-la cuire deux heures & y mettez un jus de Citron en servant.

### *Tourte d'Alloüettes.*

Habillez proprement vos Alloüettes, rangez-les dans une tourtiere avec pâte faite comme dessus, garnissez-les de Champignons, foyes gras, Lard pilé, moëlle, un paquet d'assaisonnement, *Sel*, Poivre, & la couvrez de même pâte ; faites-la cuire une heure & demie, étant cuite, faites une liaison avec Lard fondu & farine frite ; ajoûtez-y des Capres, mettez-y du Verjus ou jus de Citron.

### *Tourte de Gaudiveau fiüilletée.*

Hachez du blanc de Chapon ou roüelle de Veau, avec autant de moëlle ou graisse de Bœuf : assaisonnez ce Gaudiveau, de Sel, Poivre, fines herbes, Ciboules hachées bien menuës : faites une pâte avec eau, farine, & un peu de Beurre, qu'elle soit molette & fine : faites une abbaisse, & mettez la moitié autant de Beurre bien manié & l'écachez avec la pâte, passez le rouleau dessus, & la ployez cinq ou six fois également sans que le Beurre paroisse : laissez reposer vôtre pâte une heure ou deux au lieu où vous la ferez : faites une abbaisse de la moitié de vôtre pâte dans une tourtiere ; mettez la chair hachée, garnissez-la de Champignons, Truffes, Crêtes, Ris-de-Veau, culs d'Artichaux, ou Lard fondu ou pilé ; couvrez-la de la même pâte & la dorez, faites-la cuire une heure, & mettez jûs de Citron & de Mouton en servant.

### *Tourte de Foyes gras.*

Passez les foyes dans l'eau chaude, rangez-les dans une tourtiere sur une abbaisse de pâte fine, garnissez-la de Champi-

gnons par morceaux hachez menus, fines herbes, Ciboules, Lard pilé, assaisonnez de Sel, Poivre, Clous, un morceau de Citron verd & la couvrez de la même pâte, dorez-la & la faites cuire une heure & demie ; pilez un foye de même & le passez à la Casserole avec un peu de Lard fondu & farine frite pour faire la liaison, puis passez-le par l'étamine avec jus de Mouton & de Citron aprés l'avoir pilé ; frottez le fond du plat d'une Echalotte, & mettez vôtre jus dans la Tourte en servant.

*Tourte de Beatilles.*

Nettoyez les Beatilles dans l'eau chaude, rangez-les sur une abbaisse dans une tourtiere avec pâte fine ; garnissez vôtre Tourte de Champignons, Truffes, Ris-de-Veau, moëlle de Bœuf, assaissonnez-la d'un paquet, Sel, Poivre, Lard pilé ou fondu, & la couvrez de la même pâte ; dorez-la, faites-la cuire deux heures à petit feu, & mettez jus de Citron & de Mouton en servant.

*Tourte de rognons de Veau.*

Hachez des rognons de Veau avec un peu de Lard, assaisonnez-les de Ciboules,

fines herbes, Sel, Poivre, Champignons, Ris-de-Veau : faites vôtre Tourte avec pâte fine, couvrez-la de même pâte, faites-la cuire une heure & demie, & mettez jus de Citron & de Mouton en servant.

### *Tourte de blanc de Chapon.*

Hachez un blanc de Chapon tout crud avec autant de moëlle ou graisse de Bœuf: faites une Tourte avec pâte fine, garnissez-la de Champignons, Truffes, Crêtes, Ris-de-Veau, assaisonnez-la d'un paquet de fines herbes, Sel, Poivre, un peu de Lard pilé, & couvrez-la de la même pâte : dorez vôtre Tourte & la faites cuire une heure & demie, & mettez-y un jus de Citron & de Mouton en servant.

### *Tourte de Lapreaux.*

Coupez les Lapreaux par morceaux, passez-les par la poële avec Lard fondu, une peu de farine frite, fines herbes, & Ciboulettes : assaisonnez le tout de Sel, Poivre, un peu de Boüillon ; étant froid, faites vôtre Tourte avec pâte fine, garnissez la de Morilles, Truffes, Lard pilé, & la couvrez de même pâte : faites-la cuire une heure & demie ; étant à demy

cuite, mettez la sauce dans laquelle vous les aurez passez sur le feu dans la poêle, & ajoûtez-y un jus d'Orange en servant.

### Tourte de Lard.

Faites fondre une livre de Lard, passez-le par l'étamine avec deux ou trois culs d'Artichaux cuits & bien pilez dans un mortier, deux jaunes d'Oeufs cruds, deux Macarons aussi pilez, assaisonnez-le de Sel, Sucre, quatre jaunes d'Oeufs, écorce de Citron confite bien hachées, & un peu d'eau de fleur d'Orange, battez bien le tout ensemble & le mettez un peu sur le feu : remuez le tout avec une cüillier sur une abbaisse de pâte fine, faites-la cuire sans la couvrir de pâte une demy-heure au moins : faites une glace avec un filet d'eau de fleur d'Orange & de sucre fin passé par le tamis, & glacez la Tourte proprement, mettez dessus un peu de feu ; étant cuite & prête à servir, poudrez-la de sucre fin, & la servez chaudement.

### Tourte de moëlle de Bœuf.

Faites fondre la moëlle & la passez par l'étamine, mettez aprés dans la moëlle trois jaunes d'Oeufs cruds, deux Maca-

tons, écorce de Citron confite rapée : assaisonnez de Sel ; Canelle, Sucre, & la passez un peu sur le feu, en la mouvant avec une cuillier d'argent : faites la Tourte avec pâte brisée & bien mince ; ne la couvrez point de pâte, faites-la cuire demy-heure & servez avec sucre, eau de senteur, & un jus de Citron.

### *Tourte de langues de Mouton.*

Ayez des langues de Mouton, passez-les à la casserole avec Lard fondu, puis vous les mettrez dans une tourtiere sur une abbaisse de pâte fine, garnissez cette Tourte de Truffes, Champignons, morceaux de Beurre frais, Sel, Poivre & Clous de Girofle broyé & fines herbes, au lieu de Beurre vous pouvez y mettre du Lard pilé ; ensuite couvrez cette Tourte de son abbaisse, laissez-la cuire une heure & la servez avec jus de Citron.

### *Tourte de langue de Bœuf.*

Coupez une langue de Bœuf sallée par tranches bien déliées, rangez-les dans une tourtiere avec pâte fine ; assaisonnez la de Poivre, Sel, fines herbes, un peu de Lard fondu, & la couvrez de la même pâte ;

faites-la cuire demy-heure ou plus, étant demy-cuite, mettez-y demy-verre de Vin vermeil, laissez-la cuire tout-à-fait, & y mettez jus de Citron en servant.

*Tourte de Jambon de Mayence.*

Coupez un morceau de Jambon de Mayence cuit par petites tranches, & les rangez dans une tourtiere sur une abbaisse de pâte fine, un peu de fines herbes menuës; assaisonnez-la de Poivre, bon beurre frais, une feüille de Laurier, & la couvrez de la même pâte, dorez-la, & la faites cuire demy-heure; étant cuite, mettez-y un jus de Citron & de Mouton, & un peu d'Échalotte en servant: au lieu de mettre le Jambon par tranches vous pouvez le hacher.

*Tourte de Ris de Veau.*

Faites blanchir les Ris de Veau dans l'eau boüillante, mettez-les en abbaisse de pâte fine, garnissez-les de Champignons coupez en dez, Truffes, un paquet de fines herbes, Sel, Poivre, Clou de Girofle battu, un morceau de Citron verd, Beurre frais & Lard pilé; couvrez cette Tourte de la même pâte, dorez-la, & la

faites cuire une heure & plus ; étant cuite, mettez-y un jus de Mouton ou de Veau, & jus de Citron en servant.

### *Tourte de Ramiers.*

Vuidez les Ramiers, & leur écrasez l'estomach, mettez-les en abbaisse de pâte fine avec Lard pilé, culs d'Artichaux, Morilles, fines herbes, Ciboules, Laurier, moëlle de Bœuf, Champignons, un morceau de Beurre frais, & couvrez vôtre Tourte de la même pâte, dorez-la, & la faites cuire trois heures : mettez-y un jus de Citron en servant.

### *Tourte de moëlle de Bœuf feüilletée.*

Mettez de la moëlle de Bœuf par morceaux, laissez-la affiner & bien fondre, assaisonnez-la d'un peu de Sel, Poivre, écorce de Citron confite & autres, le tout rapé, deux Macarons pilez, deux jaunes d'Oeufs cruds bien battus avec le tout & sucre en poudre ; mêlez le tout ensemble, & le mettez en abbaisse de pâte feüilletée, dorez-la & la faites cuire une heure & demie : mettez-y du Sucre en poudre & Eau de senteur en servant : vous pouvez, si vous voulez, piler la moëlle avec tous les ingrediens.

*Tourte d'abatis d'Oysons.*

Mettez des abatis par morceaux, netoyez-les bien & les échaudez, mettez-les en tourtiere entre deux croutes de pâte fine, assaisonnez-les de Sel, Poivre, Clous, fines herbes, Ciboules, une feüille de Laurier, Lard pilé, culs d'Artichaux, Champignons, Morilles, couvrez cette Tourte de même pâte, & la faites cuire deux heures, & mettez-y une petite sauce blanche avec jaunes d'Oeufs en servant.

*Tourte de rognon de Veau haché & cuit.*

Hachez un rognon de Veau qui soit cuit, mettez-le en abbaisse de pate fine, assaisonnez-le de Sel, Poivre, Sucre, écorce de Citron confite & pilée, un peu de Beurre, deux Macarons pilez & du Sucre en poudre; couvrez cette Tourte de la même pâte, & la faites cuire trois quarts-d'heure: mettez-y un jus de Citron, poudrez la de Sucre, & y mêlez de l'eau de fleur d'Orange en servant.





## CHAPITRE V.

# Des Pâtez de Poisson à servir chauds pour Entrée.

### *Pâté de Turbot.*

CE Pâté se fait ordinairement dans un bassin rond ou en ovale, ou bien entre-deux abbaisses comme les autres Pâtez, la pâte en doit être fine : il le faut bien écailler & laver, couper la queuë & le bout de la tête, ôter les foyes, puis l'assaisonner de Sel, Poivre, Clous, Ciboulettes, fines herbes; Champignons ou Morilles, & le couvrir de même Pâte; quand il sera à demy cuit, mettez-y un verre de Vin blanc, étant cuit, mettez-y un jus de Citron ou Verjus de grain en servant.

### *Pâté de Barbuë.*

Le Pâté de Barbuë se fait de même que le precedent, hors qu'il ne faut pas qu'il cuise si long temps.

### Pâté de Rougets.

Il faut garder les foyes & nettoyer bien les Rougets, faites vôtre Pâté dans un bassin, ou bien à l'ordinaire ; assaisonnez-le de Sel, Poivre, Champignons, pattes d'Ecrevisses, fines herbes, Ciboulettes, & le couvrez de même pâte, passez les foyes par la poële avec un peu de Beurre roux, il faut les piler & les passer par l'étamine avec demy verre de Vin blanc, & les mettre dans le Pâté lors qu'il sera à demy cuit : mettez-y un jus de Citron en servant.

### Pâté de Solles.

Aprés que les Solles seront bien écaillées & lavées, empâtez-les avec pâte fine dans un bassin ou Pâté dressé : assaisonnez-les de Sel, Poivre, fines herbes bien menuës, Ciboules, Champignons, Truffes, Morilles, ou Mousserons, Huîtres fraîches & le couvrez : quand il sera cuit, mettez-y un jus de Citron, & faites que le Beurre n'y manque pas.

### Pâté de Carpe entiere.

Il faut écailler la Carpe, la larder d'An-

guille, assaisonnez-la de Beurre, Sel, Poivre, Clous, fines herbes, Ciboulettes menuës, Laurier, Huîtres fraîches, & dressez-la en Pâté de la longueur de la Carpe; il faut de la même pâte, le couvrir, & le faire cuire à petit feu, mettre un verre de Vin blanc quand il sera à demy cuit.

## *Pâté de Carpe farcie.*

Ecaillez la Carpe & la dépoüillez par le dos, que la peau soit entiere; hachez bien la chair, assaisonnez-la de Sel, Poivre, Muscade, fines herbes, Ciboulettes & bon Beurre: farcissez la peau avec ladite chair, Champignons, laittes de Carpes, Huîtres fraîches, culs d'Artichaux cuits, deux Clous de Girofles, & l'assemblez comme si elle étoit entiere; cela fait, dressez-la en pâté, laissez-la cuire, étant cuite mettez-y un jus de Citron en servant.

## *Pâté de Brochet desossé.*

Il faut desosser le Brochet aprés l'avoir écaillé, & le dépoüiller par dessus le dos, faire que la tête & la queuë tiennent à la peau, & faire une farce de la chair, assaisonnée de Sel, Poivre, Muscade, fines

herbes, Ciboules & Beurre frais, mettez-y les laittes des Carpes, Champignons & Huîtres, & hachez bien le tout; cela fait, vous mettrez vôtre hachis dans la peau de vôtre Brochet, & vous ferez comme s'il étoit entier, ensuite vous mettrez vôtre Brochet en Pâté, dressé de pâte fine avec Champignons autour du Brochet, Huîtres fraîches & culs d'Artichaux, & le faites cuire à petit feu: mettez-y jus de Citron en servant.

### *Pâté d'Anguilles.*

Il faut écorcher l'Anguille, la couper par tronçons, mettez-la en Pâté dressé en pâte fine en ovale ou rond, assaisonnez-le de Sel, Poivre, Clous, fines herbes, Ciboules Beurre frais, Capres, Laurier, chapelure de pain, Champignons, laissez cuire ce Pâté, étant à demy cuit mettez-y un verre de Vin blanc, & jus de Citron en servant.

### *Pâté de Lamproye.*

Il faut tirer le sang de la Lamproye, & la limoner dans eau chaude, l'empâter en pâte fine; dressez le Pâté en rond ou en ovale, assaisonnez-le de Sel, Poivre,

Muscade, Clous, Truffes, Morilles, fines herbes, Ciboules, Beurre, chapelure de pain; & quand il sera à demy cuit, mettez le sang dans le Pâté avec un verre de Vin clairet; faites-le cuire à petit feu.

### *Pâté de Lamproye à l'Angloise.*

Ce Pâté se fait de la sorte; gardez le sang, limonez la Lamproye, & l'empâtez en abbaisse de pâte fine : assaisonnez ce Pâté de Sel, Poivre, Sucre, écorce de Citron confite & pilée, chapelure de pain; & quand il sera à demy-cuit, mettez le sang & un demy-verre de Vin blanc, faites-le cuire à petit feu : quand il sera cuit, mettez-y un jus de Citron.

### *Pâté de Truite.*

On peut larder la Truite d'Anguille, aprés l'avoir écaillée & tailladée, puis la mettre en pâte fine, Pâté dressé ou en abbaisse; assaisonnez-la de Sel, Poivre, Clous, Laurier, Beurre frais, Champignons, culs d'Artichaux, Ciboules, fines herbes hachées bien menuës, Capres, Huîtres fraîches, laittes de Carpes; ce Pâté étant cuit, mettez-y un jus de Citron en servant.

## Pâté de Thon.

Coupez le Thon par roüelles aprés l'avoir écaillé, vous le pouvez enrichir d'Huîtres, culs d'Artichaux, fines herbes, Ciboules, Beurre frais, Sel, Poivre, Laurier, une ou deux tranches de Citron verd, & le faites cuire à petit feu, étant cuit, mettez-y un jus de Citron, ou un filet de Vinaigre en servant.

## Pâté de Barbotte.

Dépoüillez les Barbottes & les mettez en Pâté dressé, avec pâte fine & avec ses foyes, Champignons, laittes de Carpes, queuës d'Ecrevisses, petits culs d'Artichaux & Huîtres fraîches, si c'est la saison; assaisonnez-le de Sel, Poivre, fines herbes, Ciboules & jus de Citron en servant.

## Pâté de Brêmes.

Ecaillez les Brêmes & les tailladez, mettez-les en Pâté dressé de pâte fine, & le couvrez de la même pâte; assaisonnez-le de Beurre, Sel, Poivre, Ciboules, fines herbes, Clous pilez, Laurier, Champignons, Huîtres, Capres, & jus de Citron en servant.

## *Pâté de Gaudiveau.*

Faites hacher chair de Carpe, Tanches ou Anguilles ; faites ce Pâté comme le precedent & l'assaisonnez de même, hors qu'on y peut mettre des laittes de Carpes & des Morilles ; il ne les faut pas couvrir : mettez une sauce blanche & jus de Citron en servant.

## *Petits Pâtez feüilletez.*

Il faut hacher de la chair d'Anguille avec laittes de Carpe & Champignons à demy-cuits en casserole, assaisonnez le tout de Sel, Poivre, Ciboulettes, fines herbes ; faites fondre de bon Beurre, la moitié autant qu'il y a de hachis, & faites une pâte feüilletée pous vos Pâtez que vous ferez cuire dans une tourtiere ou au four, & y mettez un jus de Citron ou Verjus de grain, en servant pour Entre-mets, ou pour garnitures d'autres plats d'Entrées.

## *Pâté fin.*

Faites une pâte feüilletée, & en formez une abbaisse en forme quarrée ou ovale, & la garnissez de chair de Carpe ou d'An-

guille bien hachée, culs d'Artichaux, Champignons, laittes, pattes d'Ecrevisses & bon Beurre, Sel, Poivre, Clous, & les Andoüillettes de Poisson ; faites cuire ce Pâté dans un four, étant cuit mettez-y une sauce blanche, & jus de Citron en servant.

*Pâté de blanc de Brochet.*

Hachez bien le blanc de Brochet avec Champignons, & le faites cuire à demy dans une casserole avec un verre de Vin blanc & un morceau de Beurre : assaisonnez de Sel, Poivre, Ciboules, fines herbes, Champignons par morceaux, laittes, culs d'Artichaux, mettez le tout en Pâté dressé & le couvrez, & y versez jus de Citron en servant.

*Pâté de Macreuse.*

Il faut bien battre les Macreuses avec le dos d'un gros couteau, & faire une pâte commune, & dresser un Pâté qui soit bien épais, puis mettre les Macreuses au fond avec Beurre, Sel, Poivre, Clous, Champignons, culs d'Artichaux, Ciboules, fines herbes & le faire cuire six heures; mettez-y un jus de Citron en servant ; on peut, si l'on veut, farcir les Macreuses

d'une

d'une farce de Poisson, & garder de la farce pour en mettre au fond de l'abbaisse & sur quoy vous poserez vos Macreuses : on sert ce Pâté chaud ou froid ; chaud pour Entrée, & froid pour Entre-mets.

### *Pâté de Macreuses desossées.*

Il faut desosser les Macreuses, faire une farce de la même chair, l'empâter en un pâté dressé, & l'assaisonner comme dessus, hors que l'on peut faire la pâte plus fine : il le faut bien faire cuire, car ce Poisson est dur : vous pouvez accompagner ce hachis lors que vous voudrez servir ce Pâté d'un ragoût fait avec laittes de Carpes, queuës d'Ecrevisses, Champignons & Truffes, ou bien un ragoût d'Huîtres, le tout assaisonné de bon goût & cuit à propos.





## CHAPITRE VI.

## Des Tourtes de Poisson, pour servir chaudement pour Entrée.

### *Tourte de Laittes de Carpes.*

IL faut faire une pâte fine, former une abbaisse au fond de la tourtiere, & y ranger ses Laittes assaisonnées de Sel, Poivre, Muscade, fines herbes, Ciboules, Champignons, Morilles, Beurre, & couvrir vôtre Tourte d'une même pâte, la dresser, & la faire cuire à petit feu, puis y mettre un jus de Citron en servant.

### *Tourte de langues de Carpes.*

Cette Tourte se fait de même que celle de laittes, hors qu'à celle-cy vous y pourrez mettre les yeux & la cervelle des Carpes; les Truffes y sont fort bonnes, & un jus de Citron en servant.

### *Tourte de foyes de Brochet.*

Assaisonnez la Tourte de foyes de Bro-

chet, de même que celle de laittes, hors qu'il la faut faire au Beurre roux, & y mettre un Anchois fondu, Capres & jus de Citron en servant.

### *Tourte d'Ecrevisses.*

Il faut faire cuire les Ecrevisses avec un verre de Vin blanc, aprés les avoir bien lavées, nettoyer les pattes & les queuës, & piler tout le reste dans un mortier, le passer par un linge ou étamine avec un peu de boüillon d'Ecrevisses & un peu de Beurre chaud, rangez le tout dans la tourtiere avec Sel, Poivre, Ciboules, Champignons par morceaux, couvrez vôtre Tourte, dorez-la, & la faites cuire, & mettez-y un jus de Citron en servant.

Il y en a qui hachent les Ecrevisses, & les mettent sur une abbaisse en tourtiere avec laittes de Carpes, Champignons, foyes de Brochet, Moulles, Truffes, bon Beurre & bon assaisonnement.

### *Tourte d'Anguille.*

Il faut écorcher l'Anguille, ôter l'arrête, hacher la chair avec fines herbes, Ciboules, Sel, Poivre, Champignons & bon Beurre ; vous faites une pâte fine

& vous en formez vôtre Tourte que vous ferez cuire ; étant à demy cuite, mettez-y un verre de Vin blanc, & en servant trois jaunes d'Oeufs cruds & un jus de Citron.

### *Tourte d'Anguille par rouelles.*

Ecorchez l'Anguille & la coupez par roüelles aprés avoir ôté l'arrête, & l'empâtez en pâte fine ; assaisonnez-la de Sel, Poivre, Champignons coupez en dez, Morilles ou Mousserons, si vous en avez, & autres assaisonnemens ordinaires, formez vôtre Tourte & la couvrez ; servez-la à la sauce blanche.

### *Tourte de chair de Poisson hachée.*

Hachez de la chair de Carpes avec de fines herbes, Sel, Poivre, Beurre, Clous battus, & la mettez par morceaux dans le fond de la tourtiere, avec Champignons, culs d'Artichaux, laittes de Carpes & Capres, couvrez & la servez avec jus de Citron au brun ; il faut accommoder proprement vôtre Tourte.

### *Tourte de Saumon par tranches.*

Il faut prendre une roüelle de Saumon & la faire boüillir à boüillon dans une casserole avec un verre de Vin clairet, la tirer par petites tranches, & l'empâter en pâte fine; assaisonnez-la de Sel, Poivre, Clous de Girofle battus, Champignons, Morilles, & bon Beurre, le tout étant ainsi mis sur vôtre abbaisse, couvrez-la, & lors que la Tourte sera cuite vous la servirez avec jus de Citron.

### *Tourte de Saumon haché.*

Hachez une roüelle de Saumon avec Champignons, fines herbes, Ciboules, Sel, Poivre, & l'empâtez en pâte fine; mettez-y Champignons par morceaux, culs d'Artichaux coupez pour la garnir tout au tour, & jus de Citron en servant.

### *Tourte d'Eperlans.*

Hachez des Champignons ou Morilles, & les mettez au fonds de la Tourte, rangez-y entiers ou par filets les Eperlans; assaisonnez de Beurre, Sel, Poivre, fines herbes & Ciboules; dressez vôtre Tourte,

& la faites en pâte fine, couvrez-la, & y mettez un jus de Citron ou d'Orange en servant.

### *Tourte d'Huîtres.*

La Tourte d'Huîtres se fait de même hors que vous y ajoûtez l'eau des Huîtres, un peu de chapelure de pain, Capres, une tranche de Citron verd, couvrez-la & y mettez un jus de Citron ou d'Orange en servant.

### *Tourte de Solles.*

Il faut desosser les Solles, ôter toutes les arrêtes, couper les têtes, & les frire avec de bon Beurre, & faire frire la Tourte de la chair par morceaux avec Champignons, Truffes & Morilles; assaisonnez-la de Sel, Poivre, Ciboulles, fines herbes hachées bien menu, & la couvrez: mettez-y jus de Citron en servant, les têtes & arrêtes au tour pour garniture.

### *Tourtes de Moules.*

Aprés que les Moules seront netoyées & bien lavées, passez-les à la casserole avec bon Beurre, ôtez-les hors l'écaille,

empâtez-les avec Champignons par morceaux & Morilles; assaisonnez-les de Sel, Poivre, Thim & Beurre en pâte fine; couvrez vôtre Tourte de son abbaisse étant à demi-cuite, mettez-y l'eau de vos Moules avec un peu de chapelure de pain, laissez-la achever de cuire, & la servez aprés avec jus de Citron.

## *Tourte de Pigeonneaux de Carême.*

Il faut piler chair de Brochet avec un peu de chair d'Anguille, laittes de Carpes, aprés avoir bien haché le tout, assaisonnez-le de Sel, & formez des manieres de petits Pigeonneaux sur une feüille de papier, ce qui se fait en les maniant avec du Beurre fondu, crainte de s'empâter les mains, vuidez-les avec le cul d'une lardoire de bois, & y mettez un petit morceau de foye de Brochet & de Barbotte, faites-les blanhir dans une Casserole avec Beurre chaud: de la même chair vous pouvez faire crêtes de Coq, & empâter le tout bien rangé en pâte fine; assaisonnez de Sel, Poivre, un paquet piqué de Clous, Champignons, laittes, Morilles, bon beurre, un peu de Vin blanc, couvrez-la, étant cuite mettez-y un jus de Citron en servant.

## Tourte de Beatilles de Poisson.

De la même chair ci-dessus vous pouvez former adroitement des manieres de crêtes de Coq & ris de Veau, y mêlant & pilant deux ou trois laittes de Carpes, & faire les ris de Veau dans une cuillier d'argent, les faire blanchir dans le Beurr chaud, avec les crêtes, & empâter comme dessus, assaisonnez vôtre Tourte comme la precedente, & la servez de même.

## Tourte de Tanches farcies.

Il faut limoner les Tanches, les fendre par le dos, faire tenir la tête & la queuë à la peau, & les farcir d'une farce avec chair, Champignons, laittes de Carpes, l'assaisonner de Sel, Poivre, Ciboules, fines herbes, Clous pilez, & farcir vos Tanches, étant farcies il faut les assaisonner de Sel, Poivre, Ciboules, fines herbes, Clous pilez, & farcis, étant farcis il faut les mettre dans une pâte fine avec Huîtres, Champignons, laittes de Carpes, Foyes de Brochet, Beurre & un verre de Vin blanc à la demi cuisson, étant achevez de cuire vous y mettez un jus de Citron en servant.

### *Tourte à Perches.*

Habillez proprement des Perches, faites-les boüillir un boüillon avec un verre de Vin blanc pour ôter l'écaille, empâtez-les en pâte fine, assaisonnez-les de Sel, Poivre, un paquet piqué de Clous, ajoûtez-y des laittes de Carpes, Champignons Morilles, Huîtres & Beurre; couvrez vôtre Tourte & la faites cuire, étant cuite, mettez-y un jus de Citron en servant.

### *Tourte de Tortuë.*

Coupez la tête & les pieds de la Tortuë, faites-la cuire en Vin blanc & eau jusqu'à ce qu'elle quitte les écailles, & l'empâtez en pâte fine, & vous souvenez d'ôter l'amer, tout le reste est bon : assaisonnez-la de Sel, Poivre, Muscade, fines herbes, Ciboules, Champignons, Morilles, pattes d'Ecrevisses, & queuës, Capres, un peu de chapelure de pain, fort peu de Beurre, couvrez-la & mettez-y jus de Citron en servant.

### *Tourte d'Ecrevisses hachées.*

Aprés que les Ecrevisses seront cuites

à l'ordinaire, prenez-en les queuës, hachez-les, & les empâtez avec laittes de Carpes, Champignons par morceaux, foye de Brochet, Morilles, Truffes, Sel, Poivre, Sel, un paquet de fines herbes, piqué de Clous, & bon Beurre; couvrez la Tourte, & la faites cuire, étant cuite, mettez-y un jus de Citron ou d'Orange en servant.





## CHAPITRE VII.

### *Maniere de faire diverses Tourtes pour servir en Entre-mets, tant en gras qu'en maigre.*

#### *Tourte de Crême.*

Pilez un quarteron d'Amandes, & les passez par l'étamine avec une pinte de Lait, & faites-les cuire à petit feu, en remuant : quand le tout sera tari de la moitié, mettez quatre jaunes d'Oeufs crus, & remuez encore : quand vous voyez que vôtre Crême s'épaissit, mettez-y un quarteron de Sucre, un peu de Sel, & la tirez dans un plat frotté de Beurre : faites une abbaisse dans une tourtiere de pâte fine bien deliée & à petit bord : mettez-y vôtre Crême qui ne soit point trop épaisse, rapez de l'écorce de Citron confite, mettez-la dedans & la dorez : étant cuite, poudrez-la de bon Sucre, & y versez de l'eau de fleur d'Orange.

#### *Tourte de Crême au naturel.*

Mettez boüillir une pinte de Lait à petit

feu : quand il sera reduit à la troisiéme partie, mettez-y six jaunes d'Oeufs, un peu de Sel, du Sucre, un morceau de Beurre frais : remuez bien le tout ensemble, & laissez-le refroidir : faites vôtre Tourte comme dessus, & la servez de même.

*Tourte de Pistaches.*

Il faut piler les Pistaches, aprés les avoir pilées y mettre un peu de Sel, du Sucre, un morceau de Beurre, écorce de Citron confite & hachée, faire une abbaisse dans une tourtiere de pâte fine bien deliée à petit bord, & former vôtre Tourte : quand elle sera plus demi-cuite, la glacer avec Sucre & eau de fleur d'Orange.

*Tourte de Melon par tranches.*

Prenez des tranches de Melon bien deliées, & les arrangez dans la tourtiere avec pâte fine ; assaisonnez-les de Sucre, Canelle, un peu de Sel & écorce de Citron confite, achevez de former vôtre Tourte, & la couvrez de bandes faites avec la même pâte de vôtre abbaisse ou autrement : dorez-la & la faites cuire, étant cuite, mettez-y de la fleur d'Orange & du Sucre en poudre en servant.

## *Tourte de Melon en marmelade.*

Faites boüillir de la chair de Melon avec un verre de Vin blanc : quand le boüillon sera consommé, pilez de l'écorce de Citron confite dans un mortier avec deux Macarons, un peu de Sucre, de la Canelle, faites vôtre Tourte en pâte fine, sans la couvrir : mettez-y du Sucre, de la fleur d'Orange en servant, ou la glacez.

## *Tourte d'Aigre doux.*

Mettez un verre de Verjus ou jus de Citron, avec un quarteron de Sucre: quand il sera boüilli, ajoûtez-y de la Crême ce que vous jugerez à propos, six jaunes d'Oeufs, un peu de Beurre, fleur d'Orange, écorce de Citron confite rapée, & mettez tout cela en pâte fine sans le couvrir, faites cuire cette Tourte, étant cuite, servez-la chaudement aprés l'avoir poudrée de Sucre.

## *Tourte d'Amandes.*

Pelez des Amandes, pilez-les avec la moitié autant de Sucre, mettez-y un peu de Beurre, Sel, écorce de Citron rapée,

un peu de fleur d'Orange musquée, & mettez tout cela en pâte fine au fond d'une tourtiere; laissez cuire vôtre Tourte & la glacez quand elle sera cuite.

### *Tourte de Champignons.*

Faites une abbaisse de pâte fine, mettez-y des Champignons par morceaux; assaisonnez de fines herbes, Ciboulles, Sel, Farine, Beurre frais, & la couvrez de la même pâte, dorez vôtre Tourte, faites-la cuire, & y mettez en servant un jus de Citron & jus de Mouton.

### *Tourte de Morilles.*

La Tourte de Morilles se fait de même que celle de Champignons, couvrez-la & la servez de même.

### *Tourte de Mousserons.*

Aprés que les Mousserons seront bien nettoyez, mettez-les en pâte fine de même que les Champignons, mais ne coupez point les herbes ni la Ciboule, mettez-en un paquet que vous retirerez & servez de même.

## *Tourte de Truffes.*

Pelez bien les Truffes, & les coupez par tranches ou par morceaux, empâtez-les de même que les Mousserons, avec un peu de farine frite, assaisonnez-les de même d'un jus de Citron & de Mouton en servant.

## *Tourte de culs d'Artichaux.*

Quand les Artichaux seront bien cuits & bien blancs, empâtez-les en pâte fine, avec fines herbes, Ciboules menuës : assaisonnez-les de Poivre, Muscade, Sel & Beurre, couvrez vôtre Tourte de même pâte, mettez-y une sauce blanche en servant, avec un filet de Vinaigre.

## *Tourte de Crême d'Artichaux.*

Pilez des culs d'Artichaux boüillis, & les passez par l'étamine avec Beurre ou Lard fondu, deux jaunes d'Oeufs cruds : assaisonnez cette Tourte de Crême, & mettez-la en pâte fine : faites que la Tourte soit bien mince, laissez-la cuire, & la servez avec un jus de Mouton & jus de Citron.

*Tourte de Crême d'Artichaux au sucre.*

Faites de la Crême comme dessus, & y mettez un Macaron pilé & un peu de Crême de lait, assaisonnez-la d'un peu de Sel, Sucre, écorce de Citron confite & pilée, & faites vôtre Tourte sans la couvrir, mettez-la cuire; étant cuite glacez-la, quand vous voudrez la servir avec du sucre & eau de fleur d'Orange.

*Tourte de Bete-raves.*

Faites cuire des Bete-raves dans la braise & les nettoyez bien; coupez-les par morceaux, faites-les boüillir avec un verre de Vin blanc & les pilez dans un mortier avec un morceau de Sucre, un peu de Sel jusqu'à ce qu'elles soient reduites en marmelade, & mettez-les en pâte fine avec écorce de Citron confite & rapée, un peu de Beurre, formez vôtre Tourte & la servez avec du sucre & eau de fleur d'Orange sans la couvrir.

*Tourte de Beurre bardée.*

Il faut piler un peu d'écorce de Citron confite, un peu de Sel, Canelle, deux

Macarons, un morceau de Beurre frais, quatre jaunes d'Oeufs cruds, & mettre le tout en abbaisse de pâte fine, & la bardez avec Sucre & eau de fleur d'Orange en servant.

### *Autre façon de Tourte de Beurre.*

Mettez un morceau de Beurre & de Sucre, eau de fleur d'Orange, deux Macarons pilez, quatre jaunes d'Oeufs, un demy verre de Verjus confit, & faites de la crême de Citron, mettez-la en abbaisse de pâte déliée, eau de fleur d'Orange & sucre en servant; ne la couvrez point.

### *Tourte de Crême de Pommes.*

Pelez des Pommes de rainettes, faites-les cuire dans une terrine avec du Vin blanc, c'est à-dire la chair de la Pomme; étant cuites, pilez-les dans un mortier avec du Sucre, fleur d'Orange, & les passez par l'étamine, mettez-les en abbaisse bien déliée, faites vôtre Tourte & la glacez en servant.

### *Autre façon de Tourte de Pommes.*

Coupez les Pommes par tranches, ôtez

le dedans, puis faites-les cuire avec du Vin blanc, écorce de Citron confite & pilée, Canelle, Sucre, & mettez le tout en abbaisse, pâte fine : couvrez vôtre Tourte de pâte feüilletée bien mince, dorez-la & la faites cuire ; & la servez avec Sucre & fleur d'Orange.

### *Tourte de jus d'Oseille.*

Pilez de l'Oseille, tirez-en le jus, mettez-le dans un plat avec du Sucre, Canelle, trois Macarons pilez, un morceau de Beurre, trois jaunes d'Oeufs, écorce de Citron confite rapée, fleur d'Orange, & faites-en une Crême, la faisant cuire sur le feu, puis mettez-la en abbaisse bien deliée, étant cuite, servez-la avec Sucre.

### *Tourte d'Epinars.*

Prenez des feüilles d'Epinars, & les faites amortir dans un pot de terre avec un demy verre de Vin blanc ; & quand tout le Vin sera consommé, hachez-les bien menu ; assaisonnez-les de Sucre, Canelle, écorce de Citron confite, rapez un peu de Sel, deux Macarons pilez, un peu de Beurre ; mettez cette farce en pâte fine dans une tourtiere, mettez-y un jus

de Citron en servant.

### *Tourte d'Asperges.*

Coupez le tendre des Asperges, & gardez les bouts pour la garnir : faites-les blanchir en eau & les mettez en pâte fine dans une tourtiere, assaisonnez-les de Lard fondu ou Beurre, fines herbes, Ciboules, Sel, Poivre, Muscade, couvrez vôtre Tourte, faites-la cuire, étant cuite, mettez-y de la Crême fraîche ou jus de Mouton, & un jaune d'Oeuf.

### *Tourte d'Oeufs.*

Mettez de l'eau de fleur d'Orange, un morceau de Sucre, un peu de Beurre & jaunes d'Oeufs : faites comme une Crême & la mettez en pâte fine dans une tourtiere & bien déliée ; cette abbaisse sera à petit bord, rapez écorce de Citron verd par dessus, faites cuire vôtre Tourte & la glacez proprement.

### *Tourte d'écorce de Citron confite.*

Pilez de l'écorce de Citron confite, deux Macarons, un peu de Canelle, demy verre de Verjus de grain confit, mê-

lez bien le tout & le mettez en pâte bien déliée : faites cuire vôtre Tourte, & mettez-y de l'eau de fleur d'Orange en servant.

*Tourte de Vin vermeil.*

Prenez demy verre de Vin vermeil, demy tasse de jus de Groselles rouges, deux Macarons, quatre jaunes d'Oeufs, & faites de tout cela comme une espece de Crême ; assaisonnez-la de Sel, écorce de Citron rapée & confite ; un petit morceau de Beurre, & la mettez en pâte bien déliée en tourtiere, laissez cuire la Tourte, mettez-y de l'eau de fleur d'Orange en servant.

*Tourte d'Oranges.*

Prenez des Oranges, pelez-les, & les coupez par tranches, ôtez-en les pepins & les mettez en pâte déliée dans une tourtiere avec Sucre, un Macaron pilé, un peu de Pistaches coupées ; couvrez la Tourte & la servez avec Sucre en poudre.

*Tourte de Citron verd.*

Cette Tourte se fait de même que celle cy-dessus : ne mettez point de Pistaches, mais mettez y écorce de Citron confite &

rapée, & la servez de même.

*Tourte de marmelade d'Abricots.*

Prenez de la marmelade d'Abricots, mettez-la sur une abbaisse de pâte fine, avec Sucre, écorce de Citron confite & rapée, couvrez vôtre Tourte & la servez avec eau de fleur d'Orange.

*Tourte de Pistaches.*

Prenez des Pistaches, coupez-les, mettez-les en tourtiere sur une abbaisse de pâte fine & déliée, ajoûtez-y du Sucre, de l'écorce de Citron confite par morceaux, & jus de Citron; couvrez vôtre Tourte de la même pâte, & mettez-y de l'eau de fleur d'Orange & la servez chaudement.

*Tourte de Crême verte.*

Pilez des Pistaches, passez-les par l'étamine avec jus de Poirée, deux Macarons pilez, deux jaunes d'Oeufs, un peu de Sel & de Beurre frais, faites une espece de Crême, mettez-la en pâte fine & bien déliée; faites cuire vôtre Tourte, & ajoûtez-y de l'eau de fleur d'Orange & Sucre en servant.

### Tourte de Crême d'Amandes.

Pilez une livre d'Amandes dans un mortier avec un peu de Lait, & les passez par l'étamine, faites-les cuire sur le feu dans un poëlon ou pot de terre, & les remuez jusques à ce qu'elles soient en crême, puis mettez-y du Sucre, & dressez le tout en pâte d'Amandes, & la marbrez avec jus de Framboise ou Groselles, & fleur d'Orange en servant.

### Tourte de Franchipane.

Faites une Crême avec du Lait & jaunes d'Oeufs quand elle sera faite, mettez-y deux Macarons pilez, Sucre, un bâton de Canelle, demy quarteron de Pistaches pilées, un peu de Sel, écorce de Citron confite & rapée, & la mettez en abbaisse de Massepain, ajoûtez-y de l'eau de fleur d'Orange & Sucre en poudre.

### Autre façon de Tourte de Franchipane.

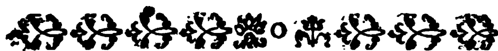
Pilez un quarteron de Pistaches, & la moitié d'écorce de Citron confite, un peu de Canelle battuë, deux Macarons, deux pots de Crême naturelle sucrée, de

l'eau de fleur d'Orange, deux jaunes d'Oeufs, faites une marmelade de tout, & la mettez en pâte feüilletée, ajoûtez-y un peu de Beurre & couvrez vôtre Tourte, dorez-la, & la faites cuire avec Sucre en ſervant.

### *Tourte de Champignons en forme de Caſſerole.*

Faites une abbaiſſe de pâte fine, mettez-y des Champignons, fines herbes hachées bien menu, Lard fondu ou Beurre, Sel, Poivre, & la faites cuire à petit feu deſſous, & grand feu deſſus; quand elle ſera cuite, mettez-y un jus de Mouton ſi elle eſt au Lard, & jus de Citron.





## CHAPITRE III.

### *Des Bignets, & autres pieces de Patisserie.*

IL y a plusieurs sortes de Bignets, & dont par consequent la maniere est differente; voici ceux qu'on sert le plus ordinairement sur les Tables, on en fait des plats d'Entre-mets.

### *Bignets au Fromage blanc.*

Prenez du Fromage blanc, qui ne soit point trop égouté & d'une substance grasse, pilez-le dans un mortier ou autres vaisseaux propres pour cela; mettez-y de la farine & des Oeufs à proportion, assaisonnez le tout de Sel, battez bien le tout ensemble avec un peu de Lait; il faut que la pâte soit un peu blanche.

Cela fait, faites-les frire dans du Sain-doux si c'est un jour gras, ou dans du Beurre si c'est en maigre; vos Bignets étant bien frits & de belle couleur, vous les servez avec force Sucre rapé par dessus,

ses, & un peu d'eau de fleur d'Orange, ou eau Rose.

*Bignets de moüelle de Bœuf.*

Pour faire ces Bignets il faut en prendre des morceaux, & les tremper dans une pâte faite comme la precedente, & les faire frire de même.

*Bignets de Pommes.*

On prend des Pommes de Reinettes, on les pile, on en ôte les trognons, ensuite on les coupe par morceaux déliez, on les met dans une cuillier avec un peu de pâte de Lait, comme on a dit; on les verse dans la poële, & on les fait frire comme les precedens.

Il y en a qui ne détrempent la pâte qu'avec du Lait & des Oeufs, d'autres qui y font filer un peu de Beurre frais fondu, ils n'en sont que plus délicats, & sur tout encore lors qu'on y ajoûte du sucre, & un peu d'eau de fleur d'Orange; ils se servent de même que les autres.

*Bignets d'Amandes.*

Ayez des Amandes douces, échaudez-

les & les pilez dans un mortier en les arrosant de temps en temps d'un peu de Lait clair, pour empêcher qu'elles ne se tournent en eau.

Cela fait, vous prendrez de l'écorce de Citron confité, vous la pilerez aussi & la broyerez bien avec des jaunes d'Oeufs cruds & un peu d'eau de fleur d'Orange, puis vous y mêlerez vos Amandes pilées, battrez bien le tout avec de la farine, ce qu'il en faudra pour lier la pâte, ensorte qu'elle puisse se manier.

Vôtre pâte étant ainsi formée, passez-y le rouleau pour l'aplatir, coupez-la par morceaux, que vous mettrez frire à l'ordinaire, & vous les servirez avec Sucre en poudre.

### *De plusieurs autres sortes de Bignets.*

On fait encore des Bignets d'Abricots ou Confitures seches de toutes sortes, qu'on met dans une pâte détrempée au Lait comme on l'a dit.

On en fait aussi au Fromage de Parmesan ou de Gruiere détrempez, ou au Lait, ou simplement à l'eau ; on les frit comme on l'a dit, & l'on peut les servir de même ; il ne faut point y mettre de Sucre.

## *Petits Choux.*

Voici une maniere de Patisserie qui se fair en forme de Gâteau ; on prend pour cela du Fromage blanc qui soit gras de Crême, deux poignées de farine, on bat bien le tout ensemble avec une gache ou autre utencile propre à cela.

Ensuite ajoûtez-y de l'écorce de Citron verd hachée, & de l'écorce de Citron confite, bien hachée aussi ; quand le tout est bien mêlé, mettez-y quatre ou cinq jaunes d'Oeufs, & faites-en une pâte de Bignets, aprés cela vous prendrez de cette pâte, vous en garnirez une ou deux tourtieres, & en formerez dessus comme des especes de Bignets ; il faut auparavant que les tourtieres ayent été graissées de Beurre, puis vous mettrez cuire vos petits Choux dans un four aprés les avoir dorez, étant cuits tirez-les & les glacez ; si vous voulez, avec du Sucre & les servez pour Entre-mets.

## *Avertissement.*

Quoique les Biscuits & les Macarons soient du ressort du Patissier, nous n'en parlerons cependant point ici, en ayant traité assez amplement dans la seconde Partie de ce Livre, page 103. consultez les Articles.



# CHAPITRE IX.

## *Des idées qu'on se peut former pour servir toutes sortes de Repas, tant en gras qu'en maigre.*

DAns les Repas reglez qu'on veut donner, il faut d'abord observer le nombre de Personnes qui doivent être à table, leurs qualitez, & leur servir les viandes de la saison les mieux aprêtées qu'il est possible : il ne reste plus aprés cela qu'à tenir un ordre qui convienne aux tables servies regulierement, c'est-à-dire, les couvrir d'abord d'Entrées & de Hors-d'œuvres, s'il en faut, puis le rôt, ensuite l'Entre mets, & Hors-d'œuvres d'Entre-mets & aprés cela, le fruit, communément apellé le *Dessert*. Voici quelques regularitez qu'on peut observer sur cela ; par exemple, on veut servir une Table regulierement, on peut sur le modele gravé qui est la premiere Table, la garnir en cette maniere.

*Entrée.*

1. Potage gras, de quelle maniere on le voudra ; on peut servir si l'on veut, une Bisque ou un Oueil.
2. Deux grandes Entrées de deux pieces de Bœuf garnies de Marinade.
3. Cochon de Lait à l'Allemande.
4. Un Rot de Bif de Mouton, garni de Cotelettes farcies.
5. Deux tranches de Bœuf roulé & farci.
6. Deux Oyseaux de Riviere farcis aux Huîtres.
7. Poulets gras aux Truffes.
8. Boudins de Foye de Veau.
9. Canard en ragoût.
10. Chapon gras à la Daube.
11. Langues de Mouton grillées.
12. Perdrix à la Daube.
13. Pieds de Mouton à la sauce blanche.
14. Roüelle de Veau aux Huîtres.

La Table des Entrées fournira d'ailleurs de quoy contenter les curieux ; on peut y avoir recours.

*Figure d'un Service pour Entrée.*

## *Le Rôt.*

Le Rôt vient après, qui se sert accompagné de quelques Entrées, & des viandes qui se peuvent ainsi servir dans chaque saison.

## *Entremets.*

On peut servir ainsi un Entremets en gras.

1. Un grand plat de Pâté de Jambon.
2. Un plat moyen de Langues de Boeuf parfumées, & Saucissons.
3. Un autre plat moyen de Langue fourrée.
4. Un pain au Jambon.
5. Un plat de Morilles à la Crême.
6. Asperges en salade.
7. Blanc-manger pour Hors-d'œuvre.
8. Artichaux frits.
9. Pied de Cochon à la sainte Menehout.
10. Artichaux en ragoût.
11. Petits Pois à la Crême.
12. Ris-de-Veau frits.
13. Truffes en ragoût.
14. Ris-de-Veau en ragoût.
15. Un plat de Choux-fleurs.

* Un plat de Bignets au Lait.
* Une Tourte de Moüelle.

Voilà un Entre-mets de Table servi selon sa saison ; il y a encore beaucoup d'autres choses dont on pourroit le diversifier ; les Tables qu'on a données au commencement du Traité de la Cuisine, serviront de regles là-dessus tant en gras qu'en maigre ; & selon chaque saison de l'année.

*Figure de l'Entre-mets.*

## Le Fruit, communément le Dessert.

Au Fruit on sert ce qui suit, ou autre chose de pareille nature ; le Traité des Confitures, & tout ce qui regarde le Chef d'Office, peut fournir assez de matiere pour cela.

1. Une Corbeille chargée de Fruits ou d'Oranges.
2. Deux autres Corbeilles chargées, ou de Confitures seches ou de Massepain, ou d'autres pâtes rangées par cimetrie ou de Biscuits.
3. Deux Jattes de Compotes selon la saison.
4. Porcelaine de Cerises confites.
5. Porcelaine de Verjus.
6. Fromage de Gruiere, ou de Parmesan, ou de Roquefort.
7. Poires au liquide.
8. Groselles au liquide.
9. Gelée de Cerises.
10. Noix au liquide.
11. Marons glacez.
12. Prunes au liquide.
13. Gelée de Groselles.

On peut à beaucoup moins servir un Fruit ; car ce n'est ici qu'une idée seulement qu'on donne de ce qui peut entrer dans

dans ce Service, & lors qu'on observera bien tout cela, on servira toûjours regulierement.

*Figure d'un Fruit servy.*

## *Ambigu.*

On ne pouvoit mieux nommer ce Service, dautant qu'il est servi fort ambigument, parce que c'est un composé de pieces d'Entrées de rôt, d'Entre-mets & de Dessert. Car par exemple :

1. C'est une grande Corbeille chargée de Fruit ou d'Oranges, ou moitié Fruit & Oranges.
2. Ce sont deux autres Corbeilles servies *au sec*, c'est-a-dire, chargées de Confitures seches, ou de pâtes differentes de sucre, cela dépend de la fantaisie.
3. Deux plats de Rôt selon la saison, c'est-à-dire, l'un garni de Perdrix, & l'autre de Becasses ou d'autres volailles.
4. Salades differentes.
5. Quatre Pieces de Four differentes, & telle qu'on les souhaite.
6. Deux Oiseaux de Rivieres farcis aux Huîtres.
7. Des Cerises au liquide.
8. Perdrix aux Olives.

9. Une Compote de Pommes.
10. Poulets gras aux Truffes.
11. Verjus au liquide.
12. Pigeons à la braise.
13. Compote de Poire.
14. Poulets frits.
15. Du Fromage de l'espece qu'on voudra servir.
16. Champignons farcis.
17. Compote de Marons.
18. Truffes au court boüillon.
19. Coins au liquide.
20. Un Chapon desossé aux Huîtres.
21. Des Pommes Rôties.

Tous les Ambigus qu'on sert ne sont pas toûjours si garnis que celuy qu'on a donné pour modele; il y en a aussi de plus Riches, ainsi sur cette idée on peut s'en établir une d'un ambigu tel qu'on voudra, il n'y a que du plus ou du moins à observer.

*Figure d'un Ambigu.*

Voilà tout ce qu'on peut dire sur les differentes manieres de servir, qu'on a cru ne devoir mettre qu'à la fin de ce Livre, afin qu'on sçût tout ce qui pouvoit y entrer.

On peut à l'égard du maigre consulter les Tables, & sur cela se faire une idée de ce qu'on voudra servir selon la saison; la chose est facile à pratiquer, pour peu qu'on entende la Cuisine.

FIN.



# TABLE DES MATIERES

## CONTENUES DANS CE LIVRE Par ordre Alphabetique.

### A

B

## C

E

F

## G



## H

## J



## L

M



N



O

P

De

X x

R



S.

*Fin de la Table des Matieres.*

Du Boyer

D Doyer

